

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Vintage 2008

by José Sanfins

葡萄园

因整个4月阴雨连绵，发芽期进行得非常缓慢。直至5月上旬有了夏日的影子，葡萄树才开始了蓬勃、快速地生长。

尽管生长季开始得较早（3月底），但在5月份时，生长阶段并没有特别提早的迹象，与过去几年的平均值相符。

花期晚了近8至10日。因美乐花期时气温较凉，而赤霞珠、品丽珠花期时气温较热，这让这两种葡萄的花期时间并没有产生多大差异。

转色期进程缓慢。我们观察到的第一批葡萄转色的时间比近三十年的平均日晚了一些。每年都更为精确的绿色作业，加上我们迅速做出反应的能力，在一部分程度上弥补了天气条件的不足。

然而，葡萄园主管Hervé Martin从1986年起就在葡萄园工作）确认道：

“我们从没见过在采收前两个月发展得如此好的葡萄，9、10月份挽救了葡萄的质量。”很明显，2008年将是我们的一个好年份。



采收

10月1日、2日和7日开始采收幼藤、壮藤的美乐，随后采老藤。品丽珠采于10月9日。鉴于品丽珠所占的比例小且产量少，一天就够了。

我们从10月13日开始采赤霞珠，10月19日结束。一天比一天好的天气让我们等到了9月初时想都不敢想的成熟度。

酿制工艺

经过了采摘手们的第一道挑选，以及在葡萄树间的挑拣传送带后，所有的采收都被置于箱中，准备在位于除梗机和破皮机之间的震动挑拣台上进行挑拣。

对每个田块给予的照料，加之对葡萄完整性的保存，让我们宁静祥和地展开了在酿酒车间的工作。

酿酒团队在工作过程中投入了同样的温和与准确度。在酿酒主管 Guillaume Dousset 和质量主管 Gaël Crespy 的主持下，一切都准备就绪，从而可以让葡萄展现出其最为优秀的一面。

美乐颜色丰富，酒精含量高，赤霞珠和品丽珠芳香非常浓郁。一个优质酒的所有特征都表达了出。

采收分配

肯特布朗 33%

陈酿：

肯特布朗：60%新桶

金布朗：25%新桶

调配比例：

肯特布朗：60%赤霞珠、40%美乐

金布朗：56%赤霞珠、32%美乐、12%品丽珠



CHATEAU CANTENAC BROWN

Cantenac - 33460 MARGAUX - France T. +33(0)5 57 88 81 81 - F. +33(0)5 57 88 81 90
www.cantenacbrown.com contact@cantenacbrown.com