

# CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Vintage 2009

by José Sanfins

### 葡萄园

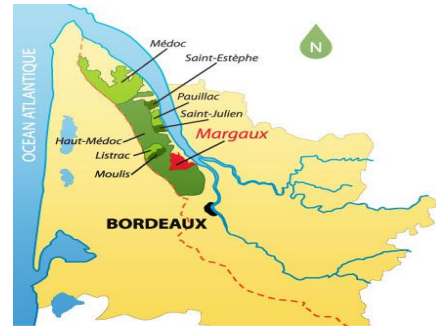
发芽过程欣欣向荣，分布于4月份的前两周。

美乐和赤霞珠的花期于5月底进行迅速，而且天气条件非常好。

美乐的转色期开始于7月24日，赤霞珠和品丽珠始于7月31日。8月、9月和10月的天气真是出色极了。

昼夜温差通常很大，凉爽的夜晚和炎热的白日达到优秀成熟的完美条件。

夏季气候一直持续到10月初，随后，气温骤降，10月16日和18日早晨还有了晨霜。



### 采收

采收最早始于9月23日，酒庄团队采摘年轻美乐。

美乐老藤田块于9月28日和29日采收，并结束于10月3日周六。品丽珠则是等到10月7日进行。

在整个采收季内，天公一直作美，让我们平稳祥和地完成收获。赤霞珠尤其出色。

在10月8日至10日之间采完了幼藤和第一批田块后，我们于10月12日至15日间收获赤霞珠最重要的田块。经过了除梗机后第二挑拣台上的葡萄品质大有希望。这些葡萄都接受了充足的阳光，有着明显的红色水果芳香。

采收的最后一天，温度计在早上显示为5°C，下午将够17°C：这真是太棒了。葡萄的颜色得到了更好地释放。采收时间把握得太完美了：收获后的第二天就气温骤降。

### 酿制工艺

从第一次淋汁起，我们的感官就已经得到证实：颜色浓烈得让人难以置信，果香在车间内满溢。

对这个2009年份，我们享受了工作的每一步，从选择要采摘的田块，直到分田块酿制。

为正牌列级酒和副牌金布朗进行调配也成为了我们的乐趣之一。而今年的困难之处在于要酿制出“波尔多”的特点。

确实，这一年份酒以高酒精度为标志，幸亏有优美的清爽感来平衡。

单宁紧密，葡萄酒美味、精致，平衡度已然展现出来。这一切都是大自然给予的。

这无疑是一个卓越的年份，一款非常优质的波尔多葡萄酒。

### 采收分配

肯特布朗42%

陈酿：

肯特布朗：50%新桶

金布朗：25%新桶

调配比例：

肯特布朗：65%赤霞珠、35%美乐

金布朗：50%赤霞珠、40%美乐、10%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](http://www.cantenacbrown.com) [contact@cantenacbrown.com](mailto:contact@cantenacbrown.com)