BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2006

调配比例

美乐50%
赤霞珠45%
品丽珠5%

陈年

采用法国橡木桶陈年12个月
25% 全新橡木桶
75% 一年期橡木桶

采收分配

金布朗 70%

采收日期

美乐:9月20日至25日
品丽珠:9月29日
赤霞珠:10月2日至9日

品鉴记录

酒的色泽依然深浓,
漂亮的红色带紫色反光。
黑色水果(黑加仑、黑莓.....
的香气构成圆润而诱
人的口感,单宁丝滑,余味有
微微的木香。这款酒无疑是
成功的,如今就能尽情品饮。

我们采取一切措施,力争在最佳成熟期获得生长完美的葡萄:在整个葡萄圆进行合理疏叶、修枝和绿色采摘。我们长期观察发现,草在葡萄园自然生长,可以减少葡萄树吸收水分,有利于降雨偏晚时保持土壤的湿度。这无疑是我们在2006年取得上佳成绩的又一个原因。辛勤劳作、了解葡萄使我们脱颖而出,今年更是如此。

比如我们进行两轮精准采收。第一轮采地块边缘的葡萄,第二轮采中心地带的葡萄。为了支持改善葡萄种植的努力,今年对酿造流程作了全面调整,能够根据每批葡萄的实际情况进行萃取。