BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2007

调配比例

赤霞珠50%
美乐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2日
品丽珠:10月3至4日
赤霞珠:10月8日至15日

品鉴记录

这一年份的特色是柔顺。

它的颜色亮丽,有红宝石的反光。

闻起来果香四溢,有覆盆子和黑

加仑的香气。入口之后,

细腻的单宁与红浆果的甜味

相得益彰,使得这款酒分外迷

人讨巧。

现在已经可以品饮,令人愉悦。

2007年份的特点是花期较早。美乐起步很早,但是5月底气候条件不利,减缓的前进的步伐,造成葡萄树花期分散,有时候连同一块地里的花期也参差不齐。至于赤霞珠和品丽珠,它们开花时的天气非常好。但是从7月开始,夏季的阳光不足。我们很早就决定进行绿色作业,对整个葡萄园进行除叶、修枝,对部分葡萄园进行绿色采摘。无论如何,我们尽了一切努力,尽量弥补日照的不足。

“自助者天助也”:9月初,好天气又回来了,一直驻留到采收结束,笑容也回到了酿酒人的脸上。

葡萄园里繁重的绿色作业让我们得到了加倍的回报。天气晴好,让我们可以推迟采收、耐心等待,葡萄非常健康,成熟度好。分期采收使我们能够完全投入到每一个品种、每一个田块的酿制之中。每个葡萄品种的颜色都是极好的,它们的香气和单宁细腻、宜人。