

BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2008

调配比例

赤霞珠56%
美乐32%
品丽珠12%

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 33%

采收日期

美乐:10月1日至7日
品丽珠:10月9日
赤霞珠:10月13日至19日



品鉴记录

这款酒色泽深浓。

果香与浓郁的巧克力

味完美结合。口感圆润、

余韵悠长,有明显的黑色水果

(黑莓、樱桃)香气,

整体精致优雅。

这款酒如今就能进

入最宜人的葡萄酒之列。

“

4月份一直阴雨连绵,气温较低,因此葡萄发芽非常缓慢。直到5月上旬气候回暖,宛如初夏,葡萄树才开始蓬勃而快速的生长。花期晚了8到10天。花期晚了近8至10日。美乐花期时气温较凉,而赤霞珠、品丽珠花期时气温较热,使得这两种葡萄的花期时间没有产生多大差异。我观察到的第一批葡萄转色期比近三十年的平均日期稍晚了一些。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,在某种程度上弥补了天气条件的不足。

然而,天气一天天好转,葡萄在9月初达到了难以想象的成熟度。采收在10月的前3周进行。在2008年份酒的酿造过程中,酒窖操作必循精确,力争从当年收成中萃取最好的东西。

”

