

BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2009

调配比例

赤霞珠50%
美乐40%
品丽珠10%

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 68%

采收日期

美乐:9月23日至10月3日
品丽珠:10月7日
赤霞珠:10月8日至15日



品鉴记录

酒色丰富而深沉，

呈紫色和紫罗兰色。

果香扑鼻而来，余味中有

微微的木香。

入口柔顺，新鲜水果、可可、

细腻丝滑的单宁……

真得让人不知品什么才好。

就像所有伟大的年份一样，

2009年份还可以窖藏数

年再品饮。

69

葡萄发芽很迅速，出现在4月的前两周。美乐和赤霞珠在5月底迅速开花，天气条件非常好。美乐的转色期始于7月24日，赤霞珠和品丽珠始于7月31日。8月、9月和10月的天气好得出奇。昼夜温差通常很大，夜晚凉爽，白天炎热，为葡萄成熟提供了完美条件。夏日天气一直持续到10月初，随后气温迅速下降，10月16日和18日出现晨霜。

葡萄长势非常好。葡萄粒饱含着阳光，红浆果的香气四溢。整个采收季内，天公作美，让我们可以如愿地采收葡萄。

69

