

BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2010

调配比例

赤霞珠65%
美乐30%
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 55%

采收日期

美乐:9月29日至10月6日
品丽珠:10月7日
赤霞珠:10月13日至20日



品鉴记录

浓郁的色泽, 细腻的木香,
诱人的辛辣香气, 伴有黑莓、
蓝莓等黑色果香。口感优雅、
柔顺、圆润, 单宁细腻,
余味悠长, 尽显细腻。

69

2010年, 干旱的天气贯穿了整个生长季。冬季非常寒冷, 气温比三十年来的平均气温低了2至3°C。天气总体偏凉, 连续两年在10月18日收获时节出现晨霜。2010年的整体日照充足, 接近2009年的水平。4月份的日照特别长, 如同夏日一般, 格外引人注目。2009年和2010年是两日照强烈的年份, 日照长度超过作为参照标准的2005年。

一直保持到采摘结束的好天气是我们最好的盟友。入秋后的秋老虎非常适宜, 让我们能够等待理想的时机, 收获完美成熟的浆果。采收工作先后持续5周时间。酿造过程非常顺利, 酒精度高, 单宁潜力大, 于是我们选择进行低温发酵。

69

