# BRIO DE CANTENAC BROWN

# 年份 2011

## 调配比例

赤霞珠49% 美乐41% 品丽珠10%

#### 陈年

采用法国橡木桶陈年12个月 20% 全新橡木桶 80% 一年期橡木桶

## 采收分配

金布朗 50%

#### 采收日期

美乐:9月13日至21日 品丽珠:10月23日 赤霞珠:9月24日至29日



#### 品鉴记录

酒色鲜艳持续,带着紫色反光。

木质的气息覆盖着新鲜的果香。

口感持久、优雅、丰富,基本由

成熟的水果组成,

香味圆润顺滑。

69

3月底提前发芽之后,4月和5月份特别充足的日照显著提前了葡萄的开花期,所有品种都同时迅速进入花期。在这种情况下,6月底气温一度骤升,不幸灼伤了最为向阳的葡萄。

7月中旬的雨水成为打破僵局的决定性因素;葡萄树终于得到了一些喘息。较为湿润的 8月放缓了葡萄成熟的脚步,我们可以比较从容的安排采收,但是仍然比前几个年份提 前了两周。

在此期间,直至采摘开始,我们不断为采收作准备,把受损的葡萄全部剪掉,只保留健康、匀质的葡萄串。

