BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2012

调配比例

赤霞珠45% 美乐45% 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 47%

采收日期

美乐:10月1日至12日 品丽珠:10月7日

赤霞珠:10月8日至17日



品鉴记录

颜色丰富而深沉。

嗅觉上有新鲜水果的香气,

中间点缀着香草的芬芳。

口感上,果味爆棚,小清新的单

宁推波助澜。

此酒已经适宜饮用,令人神往,

但也可以再存几年。

69

凭经验而论,2012年是艰难的一年。海洋性气候——近几年来已经被人遗忘——重新提醒我们,我们所处的地理位置固然优越,但有时也很潮湿。葡萄树很少像这个季节那样需要大量的护理。7月份的上半个月,动用140余人为100%的田块除赘枝,以求弥补生长季开局的不利。

8月底,为了促进成熟的均匀,我们对"修剪"掉葡萄串上依然呈绿色或粉红色的部分,仅保留最好的部分。由于细致的工作和自然形成的低产量,葡萄仅延迟一周就达到了成熟。收获期间,酿酒人在每块地里忙碌,一株株、一串串地采摘葡萄。技术团队经验丰富,使我们面对9月底的雨水依然保持冷静。实践表明,葡萄园全年进行的绿色作业富有成效,收获的果实健康、优质。

