

# BRIO DE CANTENAC BROWN

## 年份 2014

### 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 50%

### 采收日期

美乐:9月25日至10月1日  
品丽珠:10月6日  
赤霞珠:10月7日至15日



### 品鉴记录

颜色丰富而深沉，  
带有紫色和石榴红的调子。  
成熟水果的香气浓郁，  
加上香草和木香点缀。  
就口感而言，浓郁复杂的果香令  
这款佳酿丰腴和华丽。  
稍微耐心等待，这个年份的酒  
会带来无比愉悦和美味。

69

经历了一个温和多雨的冬天，葡萄发芽比往年早，花期短促而均匀，在酿酒人和技术人员的审慎关注下，葡萄缓慢地成熟。事实再次证明，天气是我们最好的盟友：现在已经成为惯例的绿色作业（去芽、摘叶、剪枝等绿色采摘作业），不足以弥补夏初的“凉爽”天气，也无法酿造出2014年份这样的好酒。我们需要阳光和温暖的天气……

从8月底开始，平均气温恢复到正常水平，9月份，天气炎热，阳光充足，环境非常健康，提高了葡萄的成熟度和单宁含量，预示着上好的收成。浆果采收后，酿酒师潜心调配，力求地块和葡萄品种之间完美互补，相得益彰。

69

