

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2013

调配比例

赤霞珠68%
美乐32%

陈年

采用法国橡木桶陈年14个月
60% 全新橡木桶
40% 一年期橡木桶

采收分配

肯特布朗酒庄 40%

采收日期

美乐:9月27日至10月2日
赤霞珠:10月3日至10日。



品鉴记录

酒色深沉而艳丽。

红色浆果的香气充盈。

单宁优雅细腻,口感柔顺,

很容易品尝和饮用。

这款酒虽然还年轻,

陈年潜质中等,但已经讨人喜欢,

可以在未来2到5年内享用

(2017-2023)。

“

几年来,我们已经忘了何谓“正常”年份。大自然反复无常,似乎正在成为新的常态。2013年就是证明。前6个月,反常的天气一周又一周地蚕食着我们乐观的天性:开花期的天气十分恶劣,春寒料峭,阴雨绵绵,葡萄花芽萌发推迟。7月初,夏天突然到来,气温骤升。土壤水分充足,所以葡萄树未受影响。日照充沛,令人士气高涨。我们精准介入,摘除老叶,抹芽疏梢。可惜8月的气温太凉爽,积重难返。我们期待成熟期气候回升,造就伟大的年份。可是9月雨水过多,使我们的希望落空。葡萄收成下滑,不过坏事也能变好事,葡萄串上挂果松散有利于通风透光,摆脱困境,从某种程度上挽救了这个年份。

”

