

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2015

调配比例

赤霞珠61%
美乐39%

陈年

采用法国橡木桶陈年16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 51%

采收日期

美乐:9月17日至24日
赤霞珠:9月28日至10月8日



品鉴记录

2015年光彩夺目又清新宜人，
理想的气候条件，让我们的
葡萄酒拥有绝佳的香气表现，
单宁浓郁而细腻。

“

葡萄非常健康，业已成熟。我们需要选择合适的采摘日期，不能太早，也不能太晚，又不能太熟……我们决定在葡萄“变红”而不是“变黑”时进行采收。单宁必须成熟但新鲜，浓度平衡而不冲，酸度存在但不过分。这一点看似显而易见，但我们是幸运的，因为我们可以不受约束地选择理想的果实成熟度。

从春季开始，气温比平均气温高，5月底进入花期，开花迅速而均匀。6月和7月的气温明显升高，葡萄生长趋缓，遏制过早生长的趋势，这是造就伟大年份的必要条件。8月份及时降雨，为7月底开始的葡萄成熟进程划上了圆满的句号。

9月份的夜晚凉爽，白天炙热，几场雨润泽泥土，葡萄得以完美成熟。我们决定在葡萄“变红”而不是“变黑”时进行采收。单宁必须成熟但新鲜，浓度平衡而不冲，酸度存在但不过分。

”

