CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2016

一年的压力换来罕见的年份。

调配比例

赤霞珠68% 美乐32%

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 49%

采收日期

美乐:9月23日至29日 品丽珠:10月3日至4日 赤霞珠:10月10日至19日



品鉴记录

平衡出现了,8月底的轻

微"限速"控制了酒精的浓度。

9月中旬的降雨,

随后是白天灿烂的阳光和

寒冷的夜晚,有利于葡萄保持

良好的新鲜度,

并形成极其丰富的酚类物质。

从9月中旬的第一场雨开始,葡萄的成熟过程加快,阳光照射下的葡萄直到采摘结束都非常健康,我们从容不迫地、有的放矢地组织采摘,终于没有压力了!(5周之内选择14天进行采收)。压榨萃取非常容易、时间充裕,葡萄的色泽、单宁得到轻松释放,葡萄核有着榛子的香味。葡萄完全成熟了!

卓越年份的所有品质一应俱全:美妙无比的花期,各个地块的葡萄都缓慢而完整地成熟,采收时节白天阳光明媚,夜间天气凉爽。酒精浓度恰到好处,酸度无懈可击,单宁圆熟柔顺,平衡就在您的眼前,高贵,自然,耐人寻味。难得的年份。

在经历了一个温和而又相当干燥的冬季之后,今年从生长季伊始直到6月都是阴雨绵绵,随后进入炎热干燥的夏季。葡萄树在3月中旬发芽,生长的节奏缓慢,预示着收成时间的推迟。幸运的是,6月的天气有利于美乐全面快速开花,赤霞珠的开花速度稍慢,但所有葡萄品种都结出了漂亮的果实。

6月到9月这段时间极其出色,有点太热了,但从来没有酷热过。因此,虽然有些年轻的葡萄树受到影响,但是由于土壤供水充足,树龄较长、根基扎实的葡萄树仍然继续成熟。

