

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2017

调配比例

赤霞珠67%
美乐33%

陈年

采用法国橡木桶
60% 全新橡木桶
40% 一年期橡木桶

采收分配

肯特布朗酒庄 54%

采收日期

美乐:9月14日至21日
品丽珠:9月26日
赤霞珠:9月27日至10月2日



采收

采收从9月中旬逐步展开。

我们从年轻的葡萄树入，

为采摘老藤上成熟的果子做好准备。2017年将作为遭受霜冻的年份被人们记住.....

但2017年首先是一个早熟的年份，开花稳定、迅速，成熟均匀。

伟大的风土造就了伟大的葡萄。

葡萄珠很早就显示出丰富的花色素苷：果汁新鲜、色泽丰富。

美乐厚实诱人。

赤霞珠呈现复杂的香气。

69

经过寒冷1月，2月、3月天气比较温和，发芽迅速而且很均匀。收获季节有望提前，4月分的天气非常好，温差变化强烈，开始刮北方。4月27日、28日拂晓，天空格外晴朗，气温骤降至0°C以下。

我们是幸运的，肯特布朗酒庄的大部分葡萄田没有受到太大损失。这次气温骤降冲击之后，随后的几个月都很热，尤其是6月底的一波热浪刺激了植被的生长。真是天赐良机。7月和8月的气温合理，葡萄树保持了长势领先三十年平均水平的优势。

终于盼到以7结尾的极其优质的好年份了？夏天比往年略微凉爽，9月初连绵阴雨最终打消了这个悬念：我们不会获得类似1947年的收成。真可惜！尽管如此，由于我们持续不断的关注，除老叶、抹芽疏梢，甚至对一些果粒过密的地块进行绿作业，这个年份的潜力还是很大的。

69

