

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2018

2018,雨水和阳光之子

调配比例

赤霞珠69%
美乐28%
品丽珠3%

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 56%

采收日期

美乐:9月18日至28日
品丽珠:10月1日
赤霞珠:10月2日至11日



采收

在开始收获之前，
昼热夜冷的反差犹如鬼斧神工，
促成香气和酚类物质的集中，
令人赞叹不已。
4周以上的收获在理想条件下进行。
每块地都达到完美的成熟。
浆果很小。厚实成熟的果皮释
放出令人难忘的色泽。美丽成熟的
葡萄核，呈现接近黑色的深褐色，
单宁圆润、悠长而清新，
是这个伟大年份的最好见证。

69

2018年，辛勤劳作的奇迹.....

在2018年之前，"海洋性气候"只是个有点抽象的气象术语，令人想到温和和细腻多变的气候。而2018年春季伊始直到入夏，"海洋性气候"径直闯进了我们的葡萄园，提醒我们它的主要特点是湿度大，持续时间长，覆盖整个生长季。不过谁都没料到如此艰难的开局之后，我们会迎来这么好的一个年份。

我们的辛勤劳作又一次得到了回报。几年来，我们在葡萄园里积极应对，以预防措施为主，进行精确修整，有的地方疏叶，有的地方剪枝。衔接得很好，各个团队了解我们的要求。但是这些常规性的工作，与我们在2018年付出的努力相比，算不了什么。为了赢得这场比赛，我们团队的人数增加了一倍，在8天之内，对50万株葡萄树进行除叶和修剪。

到了7月中旬，葡萄已经很完美，只等太阳出来给它们披上夏天的盛装。阳光如期而至。7月底到8月底天气持续晴热，土壤的水资源充沛，使得葡萄轻松地演化。葡萄缓慢、平稳、均匀地成熟。2018年是一个史无前例的年份，质量非常好，所有葡萄品种的成熟度都十分完美，各款葡萄酒均集浓度、圆润和平衡于一身。



69