

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2006

调配比例

赤霞珠 75%
美乐 25%

陈年

采用法国橡木桶陈年15个月
60% 全新橡木桶
40% 一年期橡木桶

采收分配

肯德布朗酒庄 30%

采收日期

美乐:9月20日和25日
品丽珠:9月29日
赤霞珠:10月2日和9日



品鉴记录

众所周知，“风土”在今天被定义为土壤、气候和人的组合，而对于这一年份来说，人为的力量比往常重要了许多。美乐圆润、颜色浓郁、宜人，赤霞珠和品丽珠饱满、丰富，单宁虽然紧凑，却又丝滑、悠长。

69

我们尽了一切努力，以期获得达到最优成熟度且有着完美健康的葡萄：在整个葡萄园内，以葡萄为基础合理进行疏叶、剪赘枝和绿色收获。几年来，我们一直针对土壤进行作业，我们发现在季末时期让草自然生长，可以达到良好效果。覆盖在土壤上的这一层草可以在季末降雨时抑制葡萄树对水的吸收。这点也成为我们能够在2006年取得优秀成绩的一项额外因素。对葡萄园的作业和认识总是可以让我们取得优异成绩，这点在今年的表现得尤为突出。

我们于9月20日至22日开始对年轻美乐进行采摘，之后于9月25日采摘老藤美乐。品丽珠收获于9月29日。赤霞珠的幼藤于10月2日采收，老藤收于10月3日至9日之间。整个收获季共持续了近四周的时间，我们对每个采收田块均分别采用了最为适宜的酿制方式。浸提根据每个酒槽的需要而有所不同。2006年的采收非常精确，我们对田块进行两轮收获，第一轮采边缘的葡萄，第二轮采中心地带的，而且酿制方式也有所对应。

这年，所有的工作方式都被审查了一遍。从采收进入车间直至最后一次淋汁，所有都经过了筛查。双重挑拣，首先是在葡萄园中的传送带上挑拣葡萄，之后在酿酒车间入口处，在置于除梗机和破皮机之间的振动台上对葡萄颗粒进行挑拣。这让我们对采收的一颗颗葡萄的状况有了完美的跟踪。对花色素苷和多酚比例的日测，再加上品尝，可以让我们完全掌握每个酒槽中的提萃比率，从而更为适宜地进行淋汁程序。

69

