CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2008

调配比例

赤霞珠60%
美乐40%

陈年

采用法国橡木桶陈年14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 33%

采收日期

美乐:10月1日至7日
赤霞珠:10月13日至19日

酿制工艺

酿酒团队在工作过程中投入了
同样的温和与准确度。
在酿酒主管 Guillaume Dousset
和质量主管 Gaël Crespy 的主持下,
一切都准备就绪,从而可以让
葡萄展现出其最为优秀的一面。
美乐颜色丰富,酒精含量高,
赤霞珠和品丽珠芳香非常浓郁。
一个优质酒的所有特征都表达了出。

因整个4月阴雨连绵,发芽期进行得非常缓慢。直至5月上旬有了夏日的影子,葡萄树才开始了蓬勃、快速地生长。尽管生长季开始得较早(3月底),但在5月份时,生长阶段并没有特别提早的迹象,与过去几年的平均值相符。花期晚了近8至10日。因美乐花期时气温较凉,而赤霞珠、品丽珠花期时气温较热,这让这两种葡萄的花期时间并没有产生多大差异。转色期进程缓慢。我们观察到的第一批葡萄转色的时间比近三十年的平均日晚了一些。每年都更为精确的绿色作业,加上我们迅速做出反应的能力,在一部分程度上弥补了天气条件的不足。然而,葡萄园主管Hervé Martin从1986年起就在葡萄园工作)确认道:“我们从没见过在采收前两个月发展得如此好的葡萄,9、10月份挽救了葡萄的质量。”很明显,2008年将是我们的一个好年份。

10月1日、2日和7日开始采收幼藤、壮藤的美乐,随后采老藤。品丽珠采于10月9日。鉴于品丽珠所占的比例小且产量少,一天就够了。我们从10月13日开始采赤霞珠,10月19日结束。一天比一天好的天气让我们等到了9月初时想都不敢想的成熟度。

经过了采摘手们的第一道挑选,以及在葡萄树间的挑拣传送带后,所有的采收都被置于箱中,准备在位于除梗机和破皮机之间的震动挑拣台上进行挑拣。对每个田块给予的照料,加之对葡萄完整性的保存,让我们宁静祥和地展开了在酿酒车间的工作。