

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2009

调配比例

赤霞珠65%
美乐35%

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 42%

采收日期

美乐:9月23日 - 10月3日
赤霞珠:10月8日至15日



酿制工艺

确实,这一年份酒以高酒精度为标志,幸亏有优美的清爽感来平衡。单宁紧密,葡萄酒美味、精致,平衡度已然展现出来。这一切都是大自然给予的。这无疑是一个卓越的年份,一款非常优质的波尔多葡萄酒。

“

发芽过程欣欣向荣,分布于4月份的前两周。美乐和赤霞珠的花期于5月底进行迅速,而且天气条件非常好。美乐的转色期开始于7月24日,赤霞珠和品丽珠始于7月31日。8月、9月和10月的天气真是出色极了。昼夜温差通常很大,凉爽的夜晚和炎热的白日达到优秀成熟的完美条件。夏季气候一直持续到10月初,随后,气温骤降,10月16日和18日早晨还有了晨霜。

采收最早始于9月23日,酒庄团队采摘年轻美乐。美乐老藤田块于9月28日和29日采收,并结束于10月3日周六。品丽珠则是等到10月7日进行。在整个采收季内,天公一直作美,让我们平稳祥和地完成收获。赤霞珠尤其出色。在10月8日至10日之间采完了幼藤和第一批田块后,我们于10月12日至15日间收获赤霞珠最重要的田块。经过了除梗机后第二挑拣台上的葡萄品质大有希望。这些葡萄都接受了充足的阳光,有着明显的红色水果芳香。采收的最后一天,温度计在早上显示为5°C,下午将够17°C:这真是太棒了。葡萄的颜色得到了更好地释放。采收时间把握得太完美了:收获后的第二天就气温骤降。

从第一次淋汁起,我们的感官就已经得到证实:颜色浓烈得让人难以置信,果香在车间内满溢。对这个2009年份,我们享受了工作的每一步,从选择要采摘的田块,直到分田块酿制。为正牌列级酒和副牌酒金布朗进行调配也成为了我们的乐趣之一。而今年的困难之处在于要酿制出“波尔多”的特点。

”

