

# CHATEAU CANTENAC BROWN

## 年份 2010

### 调配比例

赤霞珠61%  
美乐39%

### 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 45%

### 采收日期

美乐:9月29日-10月6日  
赤霞珠:10月13日至20日



### 酿制工艺

酿酒车间的工作已完全到位，  
只要原料品质优秀，  
一切就都顺理成章变得非常简单。  
高酒精度和高潜在浓度的单宁让我们  
选择进行低温发酵(26°C/27°C)，  
从而可以保留最大程度的果香。  
颜色马上就展现了出来，这也是优秀  
成熟度的标志。第一批自流汁让人  
觉得非常稠密。在酒窖中，  
今年庆祝其第20个年份的Bruno Hydié  
一直不敢相信自己的眼睛。  
第一次试酒就马上确认了  
这个年份的卓越潜力。

“

2010年，干旱的天气贯穿了整个生长季。冬天非常寒冷，气温比平均温度低了2至3°C。生长季始于温和的4月，随后的5月却又凉爽了许多。此后，天气大致较为凉爽，而且，连续第二年在采摘时节(10月18日)有了晨霜。2010年的日照充足，与2009年近似。该年最为特殊的即为4月份非常出色的日照时长，近乎于夏季。2009和2010是有着强烈日照的两年，日照长度比作为标准的2005年还要长。

一年又一年，这支忠诚且几经磨练的团队保持冷静，确保采收的质量直至最后一串葡萄。与往年相比，今年的采收时间非常长，一共工作了12天，却分布在了近5周内。这也表明了我們对于葡萄园作业的精确度。我们耐心等待所有田块达到最优成熟度。一直保持到采摘结束的好天气是我们最好的盟友。入秋后的秋老虎非常适宜，夜晚凉爽，下午阳光充足且温和。采摘过后，田块上的叶子很快就变了色，就好像是为了葡萄已然奉献了一切，随后又飘逝在风中一样。

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。众所周知，“风土”在今天被定义为土壤、气候和人，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。

”

