

# CHATEAU CANTENAC BROWN

## 年份 2011

### 调配比例

赤霞珠67%  
美乐33%

### 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 50%

### 采收日期

美乐:9月13日至21日  
赤霞珠:9月24日至29日



### 采收

今年的关键词为：“挑拣”，  
这也成为了这个年份的主线。

在葡萄园的精细作业和导入  
收获时的手工挑拣之后，  
我们还使用光学分拣机对细  
节进行完善。

酒精发酵进行得很有规律，  
温度比往年较低，

约在26°C和27°C之间，  
以保持果香。

适宜的提萃让我们获得了优雅、  
丰富和柔滑的葡萄酒。

69

在3月底发芽较早后，4月和5月份特别充足的阳光大幅度提早了花期的到来，所有品种的花期都进行得非常均匀迅速。顺着这一势头，6月底的极度高温不幸烤伤了一些最为向阳的葡萄。干旱也越来越明显，转色期的进度较为铺开。7月中旬的雨水成为打破僵局的决定性因素；葡萄树终于得到了一些喘息，这从树叶的颜色上就能看出来，而且葡萄个头也终于开始膨胀起来。

较为湿润的8月放缓了成熟脚步，让我们可以预计一个较为祥和的采摘季，但还是比前几个年份早熟了近两周。在此期间，直至采摘开始，我们不断为收获进行准备，剪下所有受到感染的，从而仅在葡萄树上保留健康、匀质的葡萄。

我们从8月30日开始收白葡萄。这也是我们酿制白葡萄酒的第一个年份，我们非常骄傲（详见技术资料）。幼苗和年轻美乐开始采摘于9月13日。美乐壮藤因有病菌侵染的风险而一直在严格监控之下，虽然如此，我们也一直耐心等到了9月21日才进行采收。品丽珠随后于23日采收完毕。从9月24日至29日由赤霞珠殿后。

69

