CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2012

调配比例

赤霞珠65%
美乐35%

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 53%

采收日期

美乐:10月1日至12日
赤霞珠:10月8日至17日

酿酒工艺

所有葡萄都经过了精心地挑拣:首先是在收获入口处进行整串葡萄的手工挑拣;第二次则是在除梗和破皮之间,进行手工或用光学分拣机进行挑选。仅有最为优质的那些可以进入到酿酒槽之中。第一次淋汁消除了我们的所有疑虑。葡萄汁颜色浓郁,单宁一点都不生硬。之后,随着陈酿和品酒,宽慰的心情又开始向狂喜转变。2012是一个非常好的年份,肯定会让您感到惊讶!

凭经验而论,对一个年份的品质作出解释是很容易的。首先,2012年是较为艰难的一年。近几年来已经被人遗忘的海洋性气候又重新提醒了我们所处的地位位置,虽然非常有优势,但有时也很潮湿。我们不得不在葡萄园间经常进行干预,但原本,整个生长季期间的人为干预是很少的。7月份的上半月,140余人为100%的田块除赘枝,为艰难的生长季初期作出弥补。

8月份,同样是为了促进成熟的均匀性,我们决定对还是绿色或是粉红色的葡萄进行一轮“梳洗”,仅保留了最为优质的那些。最后,由于细致的工作和自然形成的低产量,葡萄在仅有一周延迟的情况下达到了成熟。

每天,一棵树接着一棵树,一串接着一串,酿酒人都在赞颂着大自然带给我们的财富。尽管9月底的雨水让我们产生了质疑,但凭借技术团队的经验,我们还是成功地保持了冷静。我们从10月1日起开始采摘美乐,并于10月17日结束赤霞珠。潜伏的灰霉病是永远不会改变田块收获顺序的。为了可以更好地通风,也为了让葡萄串更好地 呈现在阳光下而进行的绿色作业起到了很好的功用。