

CHATEAU CANTENAC BROWN

2021年份

2021年份，以静制动，耐心解千愁……

调配比例

赤霞珠 73%
美乐 27%

陈年

采用法国橡木桶
60% 全新橡木桶
40% 一年期橡木桶

采收分配

肯特布朗酒庄 51%

采收日期

美乐:9月23日至24日,9月27日至10月4日
品丽珠:10月1日
赤霞珠:10月4日至12日



采收

最初的几罐葡萄酒香气十分浓郁，
覆盆子的感觉尤为明显。

美乐比以往更为柔和，

赤霞珠则更加紧实。这两个品种的

调配成果会孕育出一款稠密、

完整的葡萄酒，单宁细腻、优雅。

非常的波尔多！

调配成果证实了我们的选择。

采摘白葡萄之时，各类条件恰到好处。

在圆润和酸度之间有着出色的平衡度。

69

2021，作为一个无时无刻不在挑战我们对无常天气应对能力的年份，会深深印刻在我们的脑海中。

在这个特别的年份里，肯德布朗团队的宝贵经验以及我们在各年份中总结出的小诀窍，让我们在遇到各种情况时均能选择最为合适的应对措施。

无论是4月底的寒凉，还是夏初的湿润天气，我们均需拿出十足的精力来与之抗衡，而我们全年的不懈努力终于在8、9两月结出硕果。

技术类决策以及近几年大量人力的投入都是必不可少的：较早为葡萄树日出一侧疏叶，然后在8月底为日落一侧疏叶，保证风与光能够和煦地接触到葡萄串，从而让其更好地成熟起来；8月展开绿色收获；在采摘期间为许多田块进行两轮采摘……

采摘期间天公作美（零星的几场雨水除外），干燥、寒凉的天气对赤霞珠而言堪称完美。我们团队对专业知识的把握可谓这场收获的决定性因素：在最佳时刻为田块采收，将变脸一样的天气预报（第二天突然变化，甚至是下个小时就会变化）纳入考量，耐心等待数日。

比如，本来预报10月2日会有个雨水丰沛的周末，这一情况打乱了我们的采收计划，让整个团队忧心不已。**不过，最终只有10月3日周日和4日周一降下了几场小雨，稍稍影响到了我们最后一批美乐的采收。对我们期待已久的赤霞珠而言，之后的日子美好至极：10月5日至12日间，赤霞珠的采收在艳阳下展开，上午寒凉，下午阳光明媚（早晨6°C，傍晚时超过20°C）。**

以不变应万变……

69

