

BRIO DE CANTENAC BROWN

2020 年份

2020, 感官的盛宴

调配比例

美乐62% 赤霞珠29%
品丽珠9%

陈年

采用法国橡木桶
25% 全新橡木桶
75% 一年期橡木桶

采收分配

金布朗49%

采收日期

美乐:9月10日和11日
9月14日至18日, 结束于9月21日
品丽珠:9月21日赤霞珠:9月24日和25日
9月28日至30日



品鉴记录

2020 是需要酒农不懈努力才得以获得成功的一年。

果实的成熟度让我们惊喜不已, 色泽深浓, 芳香精致又繁复, 香料感满满, 单宁高贵优雅, 有一种力道十足又平衡的感觉。

面对来自2018 和2019 年份的挑战,

2020 年份的葡萄酒应对

得毫不费力, 还额外添上一抹宜人的清爽感。

2020, 一道面向未来之窗。

勒鲁家族的入主为肯德布朗酒庄带来一股全新活力, 整个团队情绪高昂, 干劲十足。从寻找合适的酒瓶, 我们一个环节一个环节地重申生产过程, 投入一切努力, 采取一切措施, 希冀打造出玛歌产区的最顶级佳酿。

自三月中旬开始, 葡萄树早早就苏醒了。初春的前几周阳光明媚。之后, 梅多克的天空连连降下雨水, 有时甚至是滂沱暴雨, 这样的情况一直持续至六月中旬, 而明媚的阳光则在各场雨水之间寻找空隙倾洒下来。

无论是美乐, 还是赤霞珠和品丽珠, 其花期均恰巧落在了短暂的阳光时刻, 因此, 花期得以在最佳的条件下迅速展开。

此后, 直至八月中旬, 我们迎来一段极其干燥的时期, 有几日的暑气甚是逼人。点缀其间的数场小雨, 让葡萄树得到了一丝喘息之机, 缓解了缺水的压力, 重启成熟进程。九月, 在成熟期的最后一个阶段里, 一场全新的恣意热浪随风而至, 最终让葡萄果实获得了前所未有的浓郁度。

收获季前挂在天空中的烈日一直持续至采收工作结束, 虽然无可避免地导致单产有所降低, 却成功赋予了我们一个十分出色的年份。

面对成分颇不寻常的葡萄果实, 我们需要给予特别照料, 以顺利完成酿造工作。发酵时的温度比往常低了4到5°C, 从而最大化地保留下迷人的水果香气, 还不会夸大单宁的结构感。

2020 的与众不同之处还在于将玛歌台地和肯德布朗一个名为“围地”田块的优质赤霞珠调入了最终的成酒。

