

# CHATEAU CANTENAC BROWN

肯德布朗酒庄

## 2022年份

2022, 伟大……卓绝……留名青史?



Wechat



Weibo

### 调配比例

69% 赤霞珠  
31% 美乐

### 陈年

在法国橡木桶中陈酿  
60%使用全新橡木桶  
40%使用一年桶龄橡木桶

### 采收分配

52% 肯德布朗酒庄

### 采收日期

美乐: 9月7日至15日  
品丽珠: 9月16日  
赤霞珠: 9月19日至27日



### 品鉴笔记

2022年份为肯德布朗酒庄正牌葡萄酒赋予了繁复又精美的香气: 紫罗兰、黑色水果、甘草、肉豆蔻。

入口柔和, 带有奶油质感, 丝滑又柔美的单宁十分浓郁。2022年份肯德布朗的稠密与长度为其带来一段难忘的余韵。

“

大自然喜欢每过一段时间就提醒下我们, 她才是优异大年的缔造者, 而且永远都是。2022就是一个实例。

对完美的不懈追求让我们尽可能地陪伴、影响、塑造大自然赐予我们的一切, 但我们最终不得不承认, 创造一个伟大年份之关键仍旧要归结于天气因素。不过, 我们这些酒农还是幸运的, 因为葡萄藤是一种有着惊人抗性的植物。

太阳的炙烤与水资源的稀缺迫使葡萄藤屏住呼吸, 从土壤深处汲取其生存所需的各项元素。

我们在葡萄园中的作业也因此有所调整: 轻度疏叶, 以保护葡萄串在热浪期间免遭太阳的直射; 耕作土壤表层, 以控制水分的蒸发; 适度植草, 在某些地块上甚至取消了植草, 以维系葡萄藤的水供给; 土壤的平衡……为了适应这些前所未见的天气条件, 我们几经推敲, 展开一系列的精准工作。一切数据均表明这一年份的特别之处!

我们一边等待着理想成熟度和完美平衡度的到来, 一边看着葡萄在太阳光下一天天地变轻, 虽然我们的神经受到了非人的折磨, 但这是孕育一个稀有杰出年份所需付出的代价! 我们更倾向于低温发酵(25摄氏度), 温和、适度地完成提取工作, 进而保护葡萄中酚类物质的巨大潜力。葡萄因此得以充分释放自己的风味, 绽放自身的风采, 展现出单宁油滑与稠密的特质。美乐的浓密结构令人难以置信, 赤霞珠则拥有近几年都未曾见过的浓郁与活力。

正如您所知, 2022已因其独特之处而被载入史册。那么, 它最终能否成为一个代表性年份呢? 让我们拭目以待。

”

