

# CHÂTEAU CANTENAC BROWN

## 2023年份

### 2023, 肯德布朗步入全新时代

#### 调配比例

71.5% 赤霞珠  
1.5% 品丽珠  
27% 美乐

#### 陈酿

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

#### 收成分配

52% 肯德布朗酒庄

#### 采收日期

美乐: 9月7日至19日  
品丽珠: 9月28日  
赤霞珠: 9月20日至10月6日

#### 品鉴笔记

技术团队对2023年份的严格管理贯穿了始终, 这款肯德布朗葡萄酒成功彰显出了这一年份的精准度。其丝滑、鲜亮的迷人特征会带您深入解读我们的风土。稠密又丰富的酒裙不仅装点了葡萄酒的色泽, 也在我们的脑海中留下了深刻的印象。魅力十足的红果气息及芳香的繁复度捕获了我们的感官, 而饱含张力又醇香四溢的口感则烘托出风味的丰腴与华美。



#### 年份情况

总体而言, 2023是一个高温之年, 有时虽然潮湿, 却又不会过分, 还经历了几股寒流。

这个生长季之初天气温暖, 有点潮湿, 6月底的雨水让酒庄团队必须每日密切关注在葡萄园中展开的作业, 保护葡萄园免遭霜霉病的侵袭。

接下来步入一段炎热期, 局部地区还下了几场暴雨, 这就需要我们为每个田块、每行甚至是每棵葡萄树进行精准的管理。

所有葡萄品种的花期都是既迅速又完整。转色期开始得缓慢, 但8月底、9月初的热浪推动着葡萄达到了理想的成熟度。9月的两场大雨成为赤霞珠成熟之路上画龙点睛之笔。

#### 这年有着酒庄历史上最长的收获期。

这是我们第一次在酒庄全新的酿酒车间里酿酒, 心情无比激动。这是一个采用最先进的生态环保建筑设计现代化酒窖, 旨在进行精准的酿造作业。事实证明, 这个酿酒车间极为实用, 在应对这年因局部暴雨而引发的各种情况上真可谓得心应手。

我们因此得以根据各个田块的成熟度来完成采收。近60个容量不等的发酵罐让我们能够在最佳时间点对各田块单独进行酿造。

葡萄和葡萄酒在这个百分百重力作业的酿酒车间里从容不迫地浸泡, 被温和地提取, 还保持着自身的完整性。整个团队的兴奋之情溢于言表。这套绝佳的设备与我们的风土完美契合, 会为我们开辟出新的境界。

肯德布朗迎来了一个全新的时代。

#### 土地的力量

- 启用全新酿酒设施的首个年份: 用生土和原木建造的环保酒窖
- 68个50百升到120百升容量不等的发酵罐
- 百分百重力作业的酒窖
- 采用升降酒罐创新系统, 保证葡萄酒的完整性
- 发酵罐的数量和容量让酒庄得以实施分田块、甚至是在田块内分区酿造
- 19个25百升和30百升的大橡木桶用于陈酿金布朗

