

*Château
Le Bon Pasteur*



POMEROL

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU LE BON PASTEUR

MILLESIME 1998

POMEROL

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

Année remarquable pour Pomerol et pour Bon Pasteur. Avec un débourrement tardif et une pluviométrie record en avril, ce millésime ne s'annonçait pas sous les meilleurs auspices. Mais la floraison se passe sans encombre durant la première semaine de juin. Fin juin et début juillet, les températures sont anormalement basses et le soleil est aux abonnés absents. Le mois d'août très chaud entraîne un développement très rapide de la richesse en composés aromatiques et phénoliques. Les raisins sont beaux, sains et mûrissent vite. Les résultats sont impressionnants :

LE VIN

Une densité de couleur, une texture riche et soyeuse, comme dans les grands millésimes. Le niveau de qualité des merlots est surprenant.

Les vins sont d'une belle couleur pourpre profond, avec des arômes riches et complexes de fruits noirs (mûre, cerise, cassis), de moka et de caramel. Puissants et corsés en bouche, ils ont une finale opulente. Richesse et élégance. Un millésime qui donne la plus belle expression du terroir de Pomerol.