

Château
Le Bon Pasteur



POMEROL

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU LE BON PASTEUR

2013 年

POMEROL

年份天气状况

由于过量的降雨，我们在 2012 年秋天就开始整顿葡萄田，使其能够在来年春天开花顺利。

然而花期过渡不太顺利，开花期由于低温和降雨，开花速度并不均匀，所以我们去除了许多葡萄，保证了采收果实的质量。

这一年，我们以为 BON PASTEUR 要史无前例地推迟采收日期，甚至迟于 2008 年。但事实并非如此。

采收日期：10 月 2, 3, 4, 7, 8 日和 11, 14, 15 日。

在酿造过程中，根据该年份的状况，我们对果实的榨取程度恰到好处。所以该年的葡萄酒以单宁柔顺，丝滑为主，注重果味。2013 年份酒体十分平衡优雅，在木桶陈酿时期，需要根据其特性来做相应的调整。

这是一个十分复古和经典的年份。相对于往年炎热的天气造就出的成熟，浓缩和很长的陈年期，该年份中，无论是波尔多左岸或右岸的葡萄酒都更轻盈，果味清新，酒精度也相对更低。

类似于 1997, 2002, 2007 这样的年份，2013 年更回归了以前的风格，这些年份给波尔多带来更丰富的多样性。

葡萄酒

2013 年份在年轻时期就已经展现出它迷人的果味和清爽。是一款单宁不会太强，不青涩，讨喜的葡萄酒。我们可以把 2008, 2009 和 2010 在存放一段时间，开始享受平易近人的 2013 年。