

*Château
Le Bon Pasteur*



POMEROL

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU

LE BON PASTEUR

2013 年

POMEROL

年份天氣狀況

由於過量的降雨，我們在 2012 年秋天就開始整頓葡萄田，使其能夠在來年春天開花順利。

然而花期過渡不太順利，開花期由於低溫和降雨，開花速度並不均勻，所以我們去除了許多葡萄，保證了採收果實的質量。

這一年，我們以為 BON PASTEUR 要史無前例地推遲採收日期，甚至遲於 2008 年。但事實並非如此。

採收日期：10 月 2，3，4，7，8 日和 11，14，15 日。

在釀造過程中，根據該年份的狀況，我們對果實的榨取程度恰到好處。所以該年的葡萄酒以單寧柔順，絲滑為主，注重果味。2013 年份酒體十分平衡優雅，在木桶陳釀時期，需要根據其特性來做相應的調整。

這是一個十分復古和經典的年份。相對於往年炎熱的天氣造就出的成熟，濃縮和很長的陳年期，該年份中，無論是波爾多左岸或右岸的葡萄酒都更輕盈，果味清新，酒精度也相對更低。

類似於 1997，2002，2007 這樣的年份，2013 年更回歸了以前的風格，這些年份給波爾多帶來更豐富的多樣性。

葡萄酒

2013 年份在年輕時期就已經展現出它迷人的果味和清爽。是一款單寧不會太強，不青澀，討喜的葡萄酒。我們可以把 2008,2009 和 2010 在存放一段時間，開始享受平易近人的 2013 年。