



L'ÉTOILE  
DE  
BON PASTEUR  
2013 年  
POMEROL

---

## 年份天气状况

由于水分过于充裕，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，开花期由于寒冷的天气和降雨，开花速度并不均匀，所以我们去除了许多葡萄，保证了最后收割回来的葡萄的质量。

这一年，我们以为BON PASTEUR要创纪录的推迟收割的日期，甚至超过2008年的采收日期。但其实我们10月2到15日就已经完成了采收。

在酿造红酒的时候，根据该年份的状况，我们今天没有做太多的榨取。所以今年的葡萄酒以单宁柔顺，丝滑，注重果味为主。2013年十分平衡优雅，在木桶陈酿的时候要根据其特性来做调整。

这是一个十分怀旧和经典的年份。相对于往年炎热的天气造就出的成熟，浓缩和很长的陈年潜力，无论是波尔多左岸和右岸，该年份的葡萄酒都更轻盈，果味清新，酒精度也相对更少。

类似于1997，2002，2007这样的年份，更回归以前的风格，这些年份带给了波尔多更丰富的多样性。

---

## 葡萄酒

清澈明亮的好宝石色，香气细腻芬芳，带有香料与水果味。

入口，单宁柔顺丝滑。

这是一款清爽，柔软和美味的葡萄酒