



L'ÉTOILE  
DE  
BON PASTEUR  
2013 年  
POMEROL

---

## 年份天氣狀況

由於水分過於充裕，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，開花期由於寒冷的天氣和降雨，開花速度並不均勻，所以我們去除了許多葡萄，保證了最後收割回來的葡萄的質量。

這一年，我們以為BON PASTEUR要創紀錄的推遲收割的日期，甚至超過2008年的採收日期。但其實我們10月2到15日就已經完成了採收。

在釀造紅酒的時候，根據該年份的狀況，我們今天沒有做太多的榨取。所以今年的葡萄酒以單寧柔順，絲滑，注重果味為主。2013年十分平衡優雅，在木桶陳釀的時候要根據其特性來做調整。

這是一個十分懷舊和經典的年份。相對於往年炎熱的天氣造就出的成熟，濃縮和很長的陳年潛力，無論是波爾多左岸和右岸，該年份的葡萄酒都更輕盈，果味清新，酒精度也相對更少。

類似於1997，2002，2007這樣的年份，更回歸以前的風格，這些年份帶給了波爾多更豐富的多樣性。

---

## 葡萄酒

清澈明亮的好寶石色，香氣細膩芬芳，帶有香料與水果味。

入口，單寧柔順絲滑。

這是一款清爽，柔軟和美味的葡萄酒