



CHATEAU LE BON PASTEUR

2006 年
POMEROL

年份天气状况

对任何年份来说，遵循 2005 年这样一个受人尊敬的年份都是挑战。2006 年对邦巴斯德酒庄来说是一个证明当地风土魅力的年份：它具有适应多变天气条件的能力和连续出产顶级葡萄酒的实力。

在经历了一个漫长寒冷的冬天之后，2006 年初始，发芽期推迟，春天相当潮湿，开花期也同样推迟。幸运的是，七月份充沛的阳光和少量降雨，非常有利于植被的生长。在一个相当均匀的著色成熟期后，所有条件似乎预示我们会在 8 月底成就另一个伟大的葡萄酒。

然而，9 月的雨水使最后的成熟过程受到了稍许影响。梅洛的收获期从 9 月 25 日开始，赤霞珠从 10 月 1 日开始。幸运的是，葡萄在八月底累积了巨大潜力。9 月的凉爽天气促进了浆果芳香的发育，最终的葡萄酒富含水果和花香味，色彩丰富，具有华丽的结构和坚实的单宁，展现出陈年的标志，是一款传统波尔多佳酿。

葡萄酒

邦巴斯德酒庄 2006 年份现在已经有了一些成熟感。它表现出精致性和复杂性：深红宝石色，可以闻到新鲜的红色水果味，单宁依然略微坚实，强壮和成熟，口感结实。梅洛和赤霞珠的最后混合实现了完美的平衡。浓郁强烈的酒体和长时间的余韵，使葡萄酒可以陈放多年。