

*Château
Le Bon Pasteur*



POMEROL

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU

LE BON PASTEUR

2006 年

POMEROL

年份天氣狀況

對任何年份來說，遵循 2005 年這樣一個受人尊敬的年份都是挑戰。2006 年對邦巴斯德酒莊來說是一個證明當地風土魅力的年份：它具有適應多變天氣條件的能力和連續出產頂級葡萄酒的實力。

在經歷了一個漫長寒冷的冬天之後，2006 年初始，發芽期推遲，春天相當潮濕，開花期也同樣推遲。幸運的是，七月份充沛的陽光和少量降雨，非常有利於植被的生長。在一個相當均勻的著色成熟期後，所有條件似乎預示我們會在 8 月底成就另一個偉大的葡萄酒。

然而，9 月的雨水使最後的成熟過程受到了稍許影響。梅洛的收穫期從 9 月 25 日開始，赤霞珠從 10 月 1 日開始。幸運的是，葡萄在八月底累積了巨大潛力。9 月的涼爽天氣促進了漿果芳香的發育，最終的葡萄酒富含水果和花香味，色彩豐富，具有華麗的結構和堅實的單寧，展現出陳年的標誌，是一款傳統波爾多佳釀。

葡萄酒

邦巴斯德酒莊 2006 年份現在已經有了一些成熟感。它表現出精緻性和複雜性：深紅寶石色，可以聞到新鮮的紅色水果味，單寧依然略微堅實，強壯和成熟，口感結實。梅洛和赤霞珠的最後混合實現了完美的平衡。濃郁強烈的酒體和長時間的餘韻，使葡萄酒可以陳放多年。