



CHATEAU PALMER

年份 1961

历史的里程碑

年份基本特征

在当时被誉为战后最佳酿造年份的这一年，首先迎来的是3月21日和29日的两场接踵而至的霜冻。极为提前的花期受到五月末寒冷天气的影响，导致落花严重。捱过干燥的夏季和高温的九月，葡萄的果粒干瘪下来，葡萄植株忍受着缺水的困扰。九月末充沛的雨水使葡萄的成熟度臻于完美。葡萄的高浓度和较低的产量相结合，带给葡萄酒卓越的品质，在酿造之初，就已呈现出色彩浓郁、高糖份和高单宁的非凡特质。酒体稠厚、丰腴而柔滑。

葡萄酒品鉴

葡萄酒品鉴评论 Enrico Bernardo 于 01/12/2011 :

葡萄酒色泽明亮清澈，石榴石色中泛着砖红色的光泽。酒香复杂，散发着花香、果香和辛香料香。非同寻常！我们可以感受到蘑菇香、黑松露香、甘草香、黑樱桃香和潮湿土壤的气息。口感柔和。美轮美奂！这是一件世间罕见的珍宝！独一无二、悠长、深邃、高雅、细腻。这是一款举足轻重的葡萄酒，一款傲视群芳的顶级葡萄酒！

葡萄酒品鉴评论 Georges Lepré 于 04/02/2009 :

“多年以后，这款酒依然让我们喜出望外。这是一款典型的顶级玛歌产区葡萄酒。总体来说，其酒色依然靓丽，散发着精致浓郁的芳香。入鼻的香气复杂，混合有野草莓、灌木丛、雪茄盒，以及松露的香芬。尽管经过多年的陈藏，入口时我们仍能够品尝出用来酿造的葡萄的卓越品质，其单宁的口感极为柔滑。收尾余味清新并带有优雅的花香。如同所有极品波尔多佳酿一般，品鉴的整体感受正好比经历了一段高贵优雅，幸福非常的时光。”

最佳饮用时间以及陈年潜力

2025++

混酿成份

梅洛: 52%, 赤霞珠 30%, 小味尔多 13%, 品丽珠: 5%

宝玛酒庄的收获日期

自9月19日至9月27日.