

Alter Ego

宝玛知己

2014

1814年，Charles Palmer将军从de Gascq女士手中购得酒庄，并以自己的姓为其命名。两百年以来，宝玛酒庄年复一年地书写着它的历史。2014年夏季，太阳在与我们玩过一段长时间的捉迷藏游戏之后，终于在九月份开始耐心地陪伴着我们整整一个月，该年份的葡萄采摘最终于阳光灿烂的十月十四日星期二结束。一切都始于较为良好的情况：冬季雨水充沛，酒庄葡萄园内的土壤获得充分的补给；春季，葡萄花期进展顺利，但老藤梅洛略有落花现象。此时，人们都对这个新年份的品质有着巨大期望。然而，自7月份开始，天气变得阴晴不定，葡萄藤卯足了劲伸枝长叶，直至影响到葡萄果实的生长。8月亦不乐观，转色期进展迟缓，葡萄颗粒逐渐胀大……万幸地是，9月份阳光重返大地。该月极为理想的天气逐步改写了2014年份，各葡萄藤间转色期差异逐步消除，葡萄颗粒的体积有所缩小，而这款年份酒所需的所有组成成分都在浓缩：糖分、花青素和单宁的含量都在提升。

9月22日，葡萄采摘从一片种植着年

轻的梅洛葡萄的地块开始。特别温和的天气让我们在无任何葡萄孢病害威胁的情况下从容不迫地采摘那些达到完美成熟度的葡萄。在酿酒车间里，我们一直倡导着创新，两年间不断尝试着减少葡萄酒中的硫用量，今年，我们决定不再对收获的葡萄进行硫处理，让这些葡萄能够即刻展现其所拥有的复杂特质。此时，2014年份葡萄酒已经反映出酒庄的各个地块不同的风土特质。如同掀开帷幕般，这两个不同调配方案的葡萄酒已绽放其风格迥异的个性。这无疑是我们采用有机生物动力种植方式的最初成果之一。

葡萄酒调配

梅洛 : 52 %

赤霞珠 : 35 %

小味尔多 : 13 %

葡萄采摘日期

自2014年09月22日至 10月14日

陈藏潜力

可至2022 - 2025年

CHÂTEAU
PALMER

•