

Château Palmer

宝玛
1961

“The palate is defined by its filigree framework of tannin - precise and lace-like, lending it the texture of a mature Richebourg. Yet it is unmistakably Margaux because there is stunning structure on the finish, astounding precision and a never-ending aftertaste that is borderline supernatural. This bottle reminds me of the first time I tasted the 1961 Palmer several years ago when I gave a perfect score without hesitation. This is exactly the same: a perfect wine and a bona fide legend.”

Commentaire de dégustation de Neal Martin, le 31/05/2016.

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。

葡萄酒调配
梅洛：52 %
赤霞珠：30 %
品丽珠：5 %
小味尔多：13 %

葡萄采摘日期
自1961年09月19日至09月27日

陈藏潜力：
正值巅峰状态，可至2035 - 2040年

CHÂTEAU
PALMER

