

Château Palmer

宝玛

1991

—

“Dense garnet hue with a tint of orange at the rim. Powerful scents of sweet tobacco, cedar and wild cherry. Velvety tannins and ripe flavors of Bing Cherry, brown sugar and soy sauce. Layers of leather, oak, orange rind and smoke in the ethereal close.”

Commentaire de dégustation de Wine News, Abraham Horowitz, le 01/04/2004.

这一年，4月21日的春季霜冻是自1945年以来破坏性最为严重的一次霜冻。根据受灾地域不同，减产的程度达20%至80%不等。采摘时节的几场强降雨进一步破坏了幸存葡萄的成熟度。

为了最终能够生产出构架理想、富含果味的葡萄酒，在这些不利的状况下，极端严格的甄选就显得尤为重要了。

葡萄酒调配

梅洛：36 %

赤霞珠：58 %

品丽珠：4 %

小味尔多：2 %

葡萄采摘日期

自1991年09月30日至 10月10日

陈藏潜力：

2025 - 2030年

CHÂTEAU
PALMER

