

Château Palmer

宝玛

1999

—

“This beauty keeps getting better and better. With an hour of air, the nose popped, the wine softened and the elegance expected started to shine, leaving you with truffles, blackberries (...).”

Commentaire de dégustation de The Wine Cellar Insider, Jeff Leve, le 15/02/2015.

温暖潮湿的春季过后，高温的七月份依旧潮湿，葡萄植株在这样的天气条件下表现出的健康状况有力地证实了宝玛酒庄自1995年以来在针对病虫害方面实施的合理控制方法成效斐然。

随着夏季的到来，葡萄的早期成熟进展顺利。葡萄成熟的中后期，在宝玛酒庄葡萄园葡萄生理进化常规发展的同时出现了一种非常罕见的葡萄浓度自然提升的现象：赤霞珠葡萄达到了前所未有的高含糖量。

葡萄酒强劲醇厚，平易近人，表现出巨大的潜力。

葡萄酒调配

梅洛：46 %

赤霞珠：48 %

小味尔多：6 %

葡萄采摘日期

自1999年09月17日至 10月01日

陈藏潜力：

可至2035年

CHÂTEAU
PALMER

