

Château Palmer

宝玛

2004

“Floral, sweet cherries, truffle, cocoa, licorice and black raspberries open the complex aromatics. Pure silk and velvet in textures, this wine serves up a soft, sexy delicious...”

Commentaire de The Wine Cellar Insider, Jeff Leve, le 04/01/2015.

和前面的两个年份不同，2004年的气候条件良好平和。葡萄生长周期在没有任何干扰的情况下有条不紊地推进。

在降雨量非常小的六月之后进入了夏季，花期进展均衡，未出现落花现象。夏季温和适度的气温减慢了葡萄成熟的速度，延长了成熟期。九月份干燥晴朗的天气令葡萄缓慢均衡地成熟，从而使每个地块的葡萄都从容不迫地达到了最理想的成熟度。

在精心细致的操作下，葡萄的发酵过程平均持续了21天。在某些情况下，发酵伊始的萃取操作受到了格外的关注，以期能够充分表达出葡萄的果香和质感；而在另外一些情况下，萃取过程则伴随着浸泡的全过程，以便赋予葡萄

酒更强劲的力道。

同2003年相比，2004显得非常传统经典，而难能可贵的是，它将宝玛酒庄风土特有的纯正和细腻同这一杰出年份造就的质感和力度完美地结合在一起。

葡萄酒调配

梅洛：20 %

赤霞珠：68 %

小味尔多：12 %

葡萄采摘日期

自2004年09月27日至10月12日

陈藏潜力：

可至2035年

CHATEAU
PALMER

