



CHATEAU PALMER

年份 2014

2014: 宝玛酒庄的200年

年份基本特征

1814年，当Charles Palmer将军从De Gascoy女士手中购得波尔多玛歌产区的一处卓越风土的酒庄时，以他的名字命名的这座城堡 – Chateau Palmer开启了自己全新的一页。200年的风雨过去了，宝玛酒庄在历史中不断推进，走入一个又一个年份的轮回更替。

2014年份的采收季在这一年的10月14日圆满结束。一反初夏里与大家捉迷藏的顽皮态度，那日的阳光如同刚刚过去的9月，毫不吝惜的福泽大地。

一切开始的自然而和谐：冬天的雨季令土壤重新得到足够的水份补给；除了树龄久远的梅洛遭受了部分落花的情况外，春天的葡萄开花季也同样有条不紊的进行。人们期许的2014无疑是个新的好年份。

到了7月，天气开始变得阴晴不定，葡萄树卯足了劲地伸枝长叶，不惜影响果实的生长。8月佳期如画，转色期却不尽人意的拖沓，果实逐渐胀大。。。

好在太阳在8月假期结束之际荣归故里，9月份的天气状况更是渐入佳境。这2014年份开始改变了它的容颜。转色期里不同藤蔓之间的差距被缩短，部分过于饱满的果实大小缩减，组成这个新年份的所有元素开始被集合：糖份、花青素和单宁酸逐步增长。

9月22日，一片年轻的梅洛葡萄田成为2014的前线第一战开始了采收。晴好的天气令采收回的葡萄不受任何病害威胁，达到了最佳的成熟度。

两年来，宝玛酒庄一直在进行如何在葡萄酒中减少硫含量的实验。在这个全新的年份中，我们决定不在刚刚采收回来的葡萄中添加任何硫化物，而在第一时间鼓励葡萄尽情展现其丰富的复杂度。

现在的2014年份Chateau Palmer已初具雏形，酒庄复杂多样的不同地块也各有贡献，在两款葡萄酒混酿中展现了宝玛酒庄柔情、精准而有深度的特点。作为第一个完全进入生物动力学的年份，相信如此表现已然勾勒出了这层神秘面纱后的绰绰身姿。

混酿成份

赤霞珠 49%，梅洛: 45%，小味尔多 6%

宝玛酒庄的收获日期

自 9月22日 至 10月14日.