



CHATEAU PALMER

年份 2010

极度稳定的坚实基础

年份基本特征

接踵而至的两个完美年份原本非常少见。从质量方面看，正如之前的2009，2010年份也同样得益于其得天独厚的天气状况。

由于这一年春季的霜冻，2010年份的葡萄植株的生长期起步较晚，出芽均匀地分布在四月份发生。五月下旬，我们已经预见到了这一年即将到来的不凡的收成质量。然而，由于6月天气的转凉和多雨大大的影响了葡萄的授粉，造成了分散的花期及严重的落花情况，这些都减少了预计的产量。

好在天气状况极佳的7月消除了花期后大多数藤蔓的不均匀性，转色期发生和结束的相当迅速。

如此绝佳的天气 - 阳光明媚但并不过分炎热，同时夜晚凉爽宜人 -

一直持续而不中断的延续直到最后的收获时节。

2010年的年份的一个显著特点就是这一年水份的缺失，这一点随着夏天的延长不断的变得更为显著。

水分短缺带来的压力使这一年葡萄酒的多酚浓度比已经不同寻常的2009年份还要高。小小的葡萄果实有着丰富及保存完好的酸度。

起到了绝对缓解作用的几毫米降雨在9月的第二周左右降临（35mm，

玛歌村），这加速了局部地区由于水份缺失的限制而滞迟的葡萄果皮的成熟。

在这些特别有利的条件下，我们才能够合理安排，在每个片田成熟的最佳时期完成收获和采摘：就这样，2010年的收获季成为了宝玛酒庄有史以来最长的一年。

如果说这一年的酒精度如同2009年一样的高，其清爽度，酸度及单宁的浓度使得这一年得葡萄酒具有了其极度稳定的坚实基础。

强劲和平衡使这个年份能够具备了成为伟大年份的潜力。此外，相对于以往成就了波尔多盛名的那些世纪里的年份，这一年完美的彰显了在征服强劲和力量的过程中，人们对于成熟度精准的判断以及萃取时的完美掌控：

好比钻石，历经了时间的打磨与沉淀，其高贵与精致才会慢慢散发出其持久的光芒。

葡萄酒品鉴

即将呈现

最佳饮用时间以及陈年潜力

2025-2050++

混酿成份

梅洛: 54%, 赤霞珠 40%, 小味尔多 6%

宝玛酒庄的收获日期

自 9月22日 至 10月20日.