



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

靓茨伯干白葡萄酒

产区  
波尔多

年份  
2017

业主  
让-米歇尔·迦斯 (J-M CAZES) 家族



面积：7公顷

土壤：加龙河砾质土

采收：手工采收，在葡萄园中进行挑拣

陈酿：在橡木桶中带酒泥陈酿6个月（45%为新橡木桶）

调配比例：40% 长相思、41% 赛美蓉、19% 密斯卡岱

### **The Magnificent Seven...**

位于Saint Sauveur市镇凉性土壤的干白田块在2017年份里经历了前后对比鲜明的天气条件，在雨水与干旱、炎热与清凉之间交替。一个特别干燥的冬季过后，来得颇早的芽期标志着植物生长季的伊始。4月底的几场霜冻为葡萄树欣欣向荣地生长按下暂停键，这一事件给长相思的两块田（一共九块）造成了极大影响。

随着8月22日和30日两次对成熟度进行监测，采收正式始于9月5日，依旧由密斯卡岱拉开帷幕。然后很快就轮到了干白葡萄园中占比最大的长相思，最后是赛美蓉。白葡萄品种的采摘工作共进行了4天，于9月中旬大雨到来之前完成。教科书式的卫生状态让我们得以在密斯卡岱和赛美蓉达到彻底成熟的情况下将之采下。丰富又芳香的果实保留住了出色的清爽度，这也是2017年份无可争议的标志。

2017年份靓茨伯干白葡萄酒呈淡黄色，泛着绿色光泽，香气极为馥郁。绝佳的清爽感支撑起了口中的平衡度。这款葡萄酒活泼十足，桃子、白果和热带水果的繁复香气交相辉映。

FAMILLE J-M CAZES

