



CHATEAU  
LYNCH BAGES

靓茨伯干白葡萄酒

产区  
波尔多

年份  
2018

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（50%为新橡木桶）

调配比例：59 % 长相思、21 % 赛美蓉、20 % 密斯卡岱

## Purple Rain...

因冬季的雨水极多，2018年份的芽期来得略晚。不过，这些降水对补充清凉风土的地下水层来说是绝对必要的，而干白的葡萄田正是位于这类土地上。花期、坐果期和转色期无不理想。

采收在9月5日至11日间展开，天气条件很棒。我们从密斯卡岱品种开始，然后是葡萄园中占比最大的长相思，最后以赛美蓉收尾。所有的采摘工作仅在上午进行，让葡萄避免遭受下午高温带来的不利影响。

在葡萄被运至酿酒车间时，它们的卫生状况十分出色。自2013年来，在技术方面共有三种方法可供选择：直接带梗压榨；除梗后直接压榨；或是带干冰冷浸12小时后压榨。究竟选择哪种方法，还需视葡萄品种和果实的品质而定。绝大部分葡萄的发酵工序是在橡木桶中完成的（占三分之二，另外的三分之一在酒罐中进行）。带酒泥陈酿步骤始于10月，最长持续6个月的时间，随后于4月灌瓶。

2018年份靓茨伯干白葡萄酒呈璀璨的淡黄色，柑橘和白桃的香气四溢。入口活泼，中段铺满口腔。其饱满的酒体、清爽度和出色的芳香持久度无一不让人印象深刻。

FAMILLE J-M CAZES

