



CHATEAU  
LYNCH BAGES

靛茨伯干白葡萄酒

产区

波尔多

年份

2019

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：72 % 长相思、22 % 赛美蓉、6 % 密斯卡岱

理化分析：酸度：3.75 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>；pH：3.46；酒精度：13.5 % vol

### Blue Velvet...

在温和又干燥的天气条件下，我们位于Saint Sauveur镇的白葡萄品种的2019年份伊始得相对较早。虽然花期和坐果期间天气变化较大，但最终形成的葡萄串数量颇多，丰收有望。

采收始于9月11日，在当月的首波降水过后，酒庄从年轻的长相思品种拉开了采摘的帷幕，随后是树龄颇长的长相思，再然后是密斯卡岱，最后以赛美蓉收尾。采收结束于9月17日。白葡萄品种的采收仅在上午进行，以保护葡萄及其芳香不受这段时间高温天气的影响。温和的天气，加之健康的葡萄，让由四十来人组成的采摘团队有条不紊地完成采摘工作。

收获成果进入酿酒车间后，个头适中的葡萄化为拥有干净、丰富又浓郁香气的葡萄汁，特别是长相思品种；赛美蓉则极为浓郁。自2013年来，酒庄可采用三种酿造技术：在不除梗的情况下直接压榨、除梗后压榨，以及在干冰下冷浸渍12小时后压榨。究竟会选择哪种方式进行酿造，会根据葡萄品种及葡萄本身的品质三思而定。绝大部分的葡萄是在橡木桶中发酵（三分之二在桶中，三分之一在酒罐中）。发酵结束后，于10月内开启带酒泥的陈酿之路，持续6个月的时间，后于4月完成灌瓶。

淡淡的黄色酒裙，泛着绿色光泽。葡萄酒的香气尤为浓郁，带着精致的长相思风格。口感清爽，展现出桃子、白色水果和热带水果的风味。圆润、饱满，而且香气持久不绝，这就是2019年份靛茨伯干白葡萄酒的典型特征。