



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区  
波亚克

等级  
列级名庄

年份  
2000

业主  
让-米歇尔·迦斯  
(Jean-Michel CAZES)



面积：90 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：在橡木桶中陈酿15个月（70%为全新橡木桶）

调配比例：71 % 赤霞珠、16 % 美乐、11 % 品丽珠、2 % 小维多

自9月中旬开始采收时起，我们就对这一年份的卓越品质有着十足的信心。从7月中旬到9月中旬几乎是滴雨未降。理想的天气条件一直持续到10月中旬采收结束之时。仅有的一天雨水已足以为葡萄树解暑，酒农亦无需为此担忧。

采摘时间为9月25日至10月10日。

2000年份的靓茨伯展现出浓郁的桑葚和石墨的香气。口中充满果味，十分浓郁，单宁强劲，回味悠长。