



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2001

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（65%为全新橡木桶）

调配比例：78 % 赤霞珠、15 % 美乐、5 % 品丽珠、2 % 小维多

因被2000年份的光芒遮盖，2001年份有时会被大家低估。但2001其实是一款非常典型的陈年型葡萄酒，当前享用会带来沁心的欢愉。

年轻时清新爽口，释放出纯净的果香，随着酒龄的递增会显现出因陈年而变得更为精致的香气，2001年份的靓茨伯有着出色的平衡度。

年份的天气特征如下：

- 夏季冷热交替，因此湿度在干与湿之间摇摆；
- 葡萄用了更长的时间来达到成熟；
- 靓茨伯的采收季始于10月2日。

梅多克地区最为成功之作出自圣爱斯泰夫和波亚克。