



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2002

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：80% 赤霞珠、12% 美乐、6% 品丽珠、2% 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的60%

对来本地度假的人士而言，2002年有一个让他们永生铭记的灾难夏天！葡萄同样忍受了如此糟心的天气条件：缺少阳光的白日和小雨之间交替往复，阻碍了成熟进程，转色期在天公不作美的情况下艰难结束。葡萄串规格偏小，但较为紧凑，最终于8月底全部转色完毕。

最终，高气压于8月的最后一周回归，而且持久驻扎。8月底进行的疏叶工序让葡萄在明媚的9月里充分享受阳光的沐浴。葡萄终于再度迈开成熟脚步，于潜在低收成的影响下，前进速度极快。葡萄串上所载的葡萄颗粒少，因此成熟得迅速又均匀。葡萄园的健康状况一直完美无瑕。采收始于9月30日，并于10月15日上午结束。整个过程阳光四射，天气条件极好。总而言之，秋老虎挽救了这一年份，对在我们调配中占最重要比例的赤霞珠而言尤为有利。

这是一个被夹在绝佳年份之间而有时会被人忽略的年份，2002年份的靓次伯葡萄酒丰腴、饱满，魅力非凡。