



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2003

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：75 % 赤霞珠、15 % 美乐、8 % 品丽珠、2 % 小维多

这年最重要的天气事件就是一股来自北非且长期盘旋于法国上空的巨大反气旋。热浪呈千军万马之势，先是一波一波地袭来，然后在8月里彻底驻扎下来。在度过一个正常的冬季后，早在3月就出现了干燥、高温的天气，导致6、7月的气温高于平均水平，最终于8月出现酷暑。

2003孕育出一款单宁高、结构稳且强势的靓茨伯：干玫瑰和小红果的芳香过后，让位给一段拥有紧致细腻单宁的丰富口感。一种恰到好处的强劲，兼具精美及悠长的回味。

Château Lynch-Bages
B.P. 120 - 33250 Pauillac – France

电话：+33 (0)5 56 73 24 00 – 传真：+33 (0)5 56 59 26 42

www.lynchbages.com
contact@lynchbages.com