

CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2004

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，在葡萄园中进行挑选

陈酿：在橡木桶中陈酿15个月（60%为全新橡木桶）

调配比例：84 % 赤霞珠、9 % 美乐、5 % 品丽珠、2 % 小维多

« *Septembre, ensoleillement maximum !* » - “9月，阳光明媚至极！”

2004年一开始进展得十分顺利，花期时就预示出这是个丰收之年。因此，我们从6月第二周开始展开疏叶作业，直至7月20日。然后从7月底至8月底进行绿色收获。

6月天气温和，7月凉爽，8月多雨。幸而，9月干热、晴朗，挽救了这个年份。这样天时地利的条件一直持续到10月中旬，然后让位于雨季及更为清凉的天气。

采摘时间为9月20日至10月19日，在美乐与赤霞珠、品丽珠之间，采收停歇了一周时间。

赤霞珠在整个9月的完美成熟进程让这类品种在调配比例中占到尤为突出的地位。出色的口感分析、高酒精度、高单宁含量、浓郁的颜色和不错的总体特征让2004年份得以与此前一些年份相媲美（包括2003年份在内）。

2004年份的靓茨伯会令人联想到1996年份的浓郁度和2001年份的清爽感。这款酒释放出黑醋栗和樱桃的芳香，良好的结构感预示着这是一款陈年型佳酿。