



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2005

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（80%为全新橡木桶）

调配比例：72 % 赤霞珠、15 % 美乐、12 % 品丽珠、1 % 小维多

2005年份高温、晴朗、干燥，植物生长周期非常同步。因此，这年的葡萄具备一切能够达到优异成熟度并获得出色平衡度的条件。不过，除了特别高的温度以外，这一年份的一大优势是有一个来得较早的干旱期，迫使葡萄树停止生长来适应天气。

这一缺水的压力并未造成任何灾难性后果，而是通过控制产量来为质量做出背书。2005年份的收成不大。

9月，凭借仅有56毫米的低降水量——比近三十年的平均降水量低了三分之一——为这一年份的成功贡献了一份力量。

采摘期分两个阶段展开：美乐的采收花了两天时间，即9月21日和9月22日，然后是一段十天的空档期，之后于10月3日开始采收品丽珠、赤霞珠和小维多。采摘结束于10月10日。

空前的新橡木桶使用比例（80%）与这一年份中单宁非凡的结构感和浓郁的果香可谓珠联璧合。

2005的靓茨伯葡萄酒绝对是一个神话般的年份，芳香细腻、单宁华美、余韵可口。