



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2006

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：79 % 赤霞珠、10 % 美乐、10 % 品丽珠、1 % 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的66%

« *Classicisme et maturité* » - “经典与成熟度”

影响2006年份的三大关键因素如下：

- 低单产：因干旱，每棵葡萄树的平均挂串数量大幅减少；
- 热浪：5、6、7月都出现了很高的气温和低降水量，天气条件近似于2005年；
- 8月清凉、潮湿。

采摘时间为9月19日至10月5日。

9月底的回暖及适度的降水量，加上10月初温和又干燥的天气条件让我们收获了完美成熟的葡萄。

2006年份的靓茨伯释放出黑醋栗、香草和香料的芳香，仍很年轻，而且单宁浓郁，回味繁复。

当前的葡萄酒饱满、迷人，已经能够给大家带来很多享受。香气很是纯净，清新爽利，小红果的芳香与极为优雅の木香精巧地融合在一起。口感饱满，完美平衡。单宁肥硕又丝滑，余韵强势十足、悠长不绝。