



CHATEAU  
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区  
波亚克

等级  
列级名庄

年份  
2007

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

产量：正牌葡萄酒占总产量的63%

« *L'année de la tortue* » - “如龟之年”

在经历了多雨的8月底后，9月初迎来了一段夏日时光，持续了一个半月。这年的采收比2006年晚了一周时间，始于9月25日，天公作美。

在第一批出罐的自流汁中，花青素苷有着很高的浓郁度，单宁紧致却迷人。苹果酸乳酸发酵前的酸度给葡萄酒赋予了很多的清爽感和平衡度。年份的特点就此成型：浓郁的颜色，非常纯净的果香，鲜亮的酸度，丰腴和清爽的单宁。

这是一个优雅又令人愉悦的年份。

2007年份的靓茨伯平衡、细腻。香气以果实的清爽为特征，与木香精妙地融为一体。口感圆润、油滑，融化于口。单宁丝滑，十分成熟。余韵鲜亮，非常经典，长得令人惊讶。