



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区  
波亚克

等级  
列级名庄

年份  
2008

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（70%为全新橡木桶）

调配比例：78 % 赤霞珠、13 % 美乐、7 % 品丽珠、2 % 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的65%

« *Eloge de la lenteur...* » - “事缓则圆”

如2007年，葡萄树的夏季作业在阴沉又多雨的天气中展开。9月，反气旋来得适逢其时，挽救了这个年份。

2008年小结如下：

- 芽期提前但不同步；
- 夏日天气清凉又潮湿；
- 最后意外的化险为夷。

采收始于9月30日，结束于10月19日，也就是第一波霜冻到来之前。白日的阳光与高温，还有夜晚的清凉，这些条件对葡萄的成熟而言十分理想。今年，我们再次体会到杰出的风土与干预型葡萄栽培方式的组合可以逐渐培育出拥有卓越丰富度的葡萄。

2008年份靛茨伯呈现出深邃的色泽，还有成熟水果的清新香气，与木香巧妙联姻。入口直率，口感饱满又优雅，在成熟度和浓郁度之间表现出出色的平衡度。