



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区  
波亚克

等级  
列级名庄

年份  
2009

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：76 % 赤霞珠、18 % 美乐、4 % 品丽珠、2 % 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的68%

«Sous le soleil exactement...» - “阳光正下方.....”

从年初开始，天气条件就表现出对葡萄树生长周期和对葡萄成熟尤为有利的情况。7、8两月的阳光很是充足，温度也高。完美的天气状况一直持续到了9月份，阳光明媚，清凉的夜晚与高温的白日相交替。

我们第一次凭借卫星照片，按照葡萄的成熟度为葡萄田块内部划分区域。  
采收始于9月28日，结束于10月12日。

2009年份的葡萄酒丰富又华美，多酚浓郁，酒精含量高。

葡萄酒中果香的丰富度和单宁的成熟度很是诱人，酒龄尚短时就很易饮，但也具备一个陈年潜力极佳年份所需的所有属性。