



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2010

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：79% 赤霞珠、18% 美乐、2% 品丽珠、1% 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的70%

« Bis repetita placent... » - “好事成双”

贺拉斯，诗艺，V.365

既杰出的2009年份之后，2010年份同样跻身优异葡萄酒之列。

这两个年份均有着高酒精含量、高单宁含量，颜色深邃。二者不同之处在于2010年份的酸度更高。确实，清凉的夜晚与比2009年更低的气温相结合，促成了2010年份中明显更高的酸度。

总结而言，生长期时有着偏低的降水量，以及温和的气温，因此结出个头偏小、果皮偏厚的葡萄果实，富含单宁，颜色浓郁，芳香的清爽度惊人。

阳光明媚且相对温和的天气条件覆盖成熟期，为果香和酸度的维系贡献了力量。

采收在夏日的氛围里始于9月27日，结束于10月14日。

2010年份靓茨伯酒庄汇集了一个优秀大年所需具备的所有特征。当前要对其进行准确描述还为时过早，但其深厚的色泽、繁复性、果香的丰富度、清爽感、单宁的稠密度得以让人窥见这款葡萄酒巨大的陈年潜力。