



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2012

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18个月（75%为全新橡木桶）

调配比例：71% 赤霞珠、26% 美乐、2% 品丽珠、1% 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的66%

« *Tout est bien qui finit bien.* » - “皆大欢喜”

喜忧参半的冬季及多雨又清凉的春季并未能抹平近几年的缺水现象。

带着几场巨幅温差的干热天气牢牢占据7月15日至9月24日这段时间。干旱不断加剧。这一特别的天气状况引发局部中止成熟的现象，进而导致成熟度差异的出现，且葡萄个头偏小。转色期与花期一样，速度缓慢。

我们的土壤，即深厚的砾质土混合着数量可观的粘土，缓和了严重缺水现象带来的不利影响，从而确保葡萄即便是处于极为干燥的环境下，仍可逐渐达到成熟。

直至9月底，葡萄一直非常健康，但降水加速了采摘的伊始，从9月27日一直持续至10月18日。

2012年份孕育出风格经典的葡萄酒，平衡又强劲。