



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2013

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18个月（75%为全新橡木桶）

调配比例：72% 赤霞珠、20% 美乐、6% 品丽珠、2% 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的64%

« Earth, wind and fire... »

多雨又清凉的春季减缓了葡萄树的生长速度。这一延迟表现在这年的花期比上一年晚了15天。

虽然7、8月的天气条件——晴朗且炎热的白日，让我们期待能够略微追赶一下葡萄树生长的延迟，但采摘时间仍旧是错后了。

转色期最终以均匀同步的方式展开，9月底时葡萄皮迅速成熟起来。在糖酸、多酚物质的成熟度和保持葡萄果实健康状态这三者间探寻最佳的组合方案一直是我们在葡萄树生长最后一个月里关注的焦点。两百多位采摘手前来与我们团队汇合，从10月1日起收获美乐品种，采收工作结束于10月13日，其间未曾间断。

今年，我们首次在发酵车间内启用了三条接收线（此前为两条），还在除梗后分拣葡萄，从而完善了在葡萄园内进行的分拣工作，排除掉了那些僵化的葡萄。

葡萄酒果香浓郁、柔和，非常清爽，在芳香的优雅和单宁的精美之间达到了完美的平衡。