



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2015

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：70% 赤霞珠、24% 美乐、4% 品丽珠、2% 小维多

Take five



2015年份的两大特征助其成功跻身杰出年份之列，这两大特征即为葡萄的浓郁度及单宁优异的成熟度。

除了10月仅有的一个雨日以外，靛茨伯的采收期享受了得天独厚的条件。虽然葡萄中的糖分含量有时会很高，但酒精发酵过程结束得十分迅速，葡萄酒中的挥发酸也低。随后而来的发酵后浸渍为已经和谐十足的葡萄酒赋予了油滑感与饱满度。芳香充分展现出自身的繁复感。2015年份丰富、成熟、柔和，酒中的单宁已然丝滑。从葡萄品种角度看，美乐虽因9月的降水而略被稀释，但仍为葡萄酒带来出色的清爽感和迷人的水果香气。品丽珠、赤霞珠和小维多则展现出拥有罕见清爽感的成熟果香。

与此前几个年份一样，三分之一的酒液是在酒罐中进行苹果酸乳酸发酵，三分之二是在橡木桶中。各批次的进展情况都相对偏快，自11月底，酒庄就彻底结束了二次发酵。

从此刻起，2015的优雅及其出色的同质特征就成为了这一年份的标志。随后长达18个月的陈酿期为葡萄酒雕琢出自身的结构感和鲜亮度。

2015年份靛茨伯呈现出明亮又深邃的颜色，泛着紫色光泽。香气表现力强，以黑醋栗和黑果香为主，还混合着一些由陈酿带来的焦香。入口直率，中段十分饱满，柔和感贯穿其中。明显的单宁结构保持着丝滑的特征，持久的余韵意味着这是一个有着出色成熟度的年份。