



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2016

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：75 % 赤霞珠、19 % 美乐、4 % 品丽珠、2 % 小维多

If 6 was 9...

采收时天公作美，收获的葡萄拥有极致的健康与品质。采摘美乐花了三天时间，采摘赤霞珠、品丽珠和小维多共用了8天。收获期在10月12日划上句号。

2016年的采摘时间比2015年晚了一周，让葡萄完全实现了优秀的技术成熟和苯酚成熟。

在平均20天的罐内作业结束后，自流汁于10月18日至11月2日间出罐，独属于伟大年份的特征就此显现：各葡萄品种均已充分成熟，特别是葡萄籽和葡萄皮中的单宁；因夏日的热浪降解了吡嗪而不存在任何植物风味；葡萄果实个头小，特别是品丽珠和赤霞珠，发酵罐中果皮/果汁的比例因此获得提升，从而让葡萄酒的结构和芳香双双变得更为浓郁；9月和10月初的清凉夜晚形成了明显的酸度；最后，健康状态堪称完美。

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，三分之二则是在橡木桶中。各批次的进展情况都相对偏快，11月底时，我们可以宣布酒庄的二次发酵已经彻底结束，进而步入了调配阶段。

2016年份靓茨伯酒庄葡萄酒呈深石榴红色，拥有一个非凡成熟年份所具备的特征。香气的表现力十足，释放出黑果香（黑醋栗、樱桃.....），还混合了一抹薄荷的清爽感。入口油滑，展现出卓绝质感，由一股鲜亮的酸度支撑起来。单宁已经与酒融为一体。