



CHATEAU
LYNCH  BAGES

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2017

业主
让-米歇尔·迦斯家族
(J-M CAZES)



面积：100 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

The Magnificent Seven...

2017年份的冬季非常干燥，气温前后差异很大，1月非常寒凉，2月又偏温和。最早一批的美乐就在这样的条件下于3月20日左右开始萌芽。4月中旬时，葡萄树的平均生长状态比2016年份提前了10天，与2014年份近似。4月最后两周，波尔多葡萄园承受了两场严重的晨霜，但种植红葡萄品种的田块因位置临近河口而并未受损，收成达到预期。

与近二十年均值相比，第一批葡萄花出现的时间大约早了10天。花期及之后的坐果期都享受到了得天独厚的条件。夏初的气温很高，6月底雨水回归，缓解了开始变得严峻的缺水压力，特别是在砾质土壤上。夏日尤为干燥，光照相对充足但相对清凉，尽管时不时地出现高温峰值。

这一年份的早熟情况得到确认，第一批葡萄从9月18日起就被剪下。收获期结束于10月5日。

2017年份靛茨伯葡萄酒呈深邃的石榴红色，泛着紫色光泽，带着这一年份标志性的出色清爽感。入口柔和、丰富，而且饱满。葡萄酒展现出一系列黑果和红果的芳香，带着辛料香。所有品种的出色成熟度为单宁赋予以杰出的品质。

FAMILLE J-M CAZES

