



CHATEAU
LYNCH BAGES

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2018

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：72 % 赤霞珠、19 % 美乐、6 % 品丽珠、3 % 小维多

Purple Rain...

在度过一个特别多雨而且温度前后对比鲜明的冬季后，葡萄生长季始于一个来得略晚的芽期。不过，在4月初温和天气的帮助下，芽期进展顺利。随后，这一年份先后经历了两个天气事件：先是3月到7月初相对温和却有着大量降水的天气；然后是炎炎夏日，高温及过度的日照。盛花期的时间落于近二十年的平均值内。

以最佳的天气条件为助力，采收于9月19日从十来公顷的美乐田块开始。葡萄的健康状况堪称完美。随后展开对赤霞珠、品丽珠和小维多的采收，直至10月9日结束。进到酿酒车间的葡萄在含糖量 and 多酚含量上双双走高，酒精发酵十分同步。平均罐内作业时长为21天。10月15日至29日出罐后，酒液的单产低于预期。三分之一的酒液在发酵罐中完成苹果酸乳酸发酵，另外三分之二在橡木桶中完成，结束时间为11月。12月展开首轮调配工作。

2018年份靛茨伯有着丝滑又强势的单宁，口感十分丰盈，释放出黑巧克力和香料感，余韵悠长，很是清爽。

FAMILLE J-M CAZES