



CHATEAU  
LYNCH BAGES

产区  
波亚克

等级  
列级名庄

年份  
2019

业主  
让-米歇尔·迦斯 (J-M CAZES) 家族



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：在法国橡木桶中陈酿18个月（75%为全新橡木桶）

调配比例：70% 赤霞珠、24% 美乐、3% 品丽珠、3% 小维多

理化分析：酸度：3.6 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>；pH：3.77；IPT：91；酒精度：14.1% vol

### Blue Velvet...

冬季，适中的温度给各类葡萄品种的芽期带来影响：根据风土环境，发芽时间略早于往年。美乐于3月25日抽芽，赤霞珠则在3月30日进入芽期。美乐品种于5月20日绽开第一批葡萄花。花期及之后的坐果期间，葡萄树的生长情况因多变的气温和雨水而发展得颇不同步。6月对2019年份而言至关重要：前两周的情况相对较为动荡，随后步入高温，甚至可以说是炎热的夏季。

应当注意的是，虽说葡萄树在这段期间遭受严重的缺水压力，但波尔多曾在2018年10月底至12月初经历过大雨时节，这让土壤受益颇多，让水资源获得了补给。

采收始于9月23日，从完美成熟的美乐田块开始，先是持续了5天时间，以品丽珠的4个田块收尾。最初几天穿插着几场零星小雨，不仅未对采摘造成丝毫影响，还为赤霞珠和品丽珠的成熟末期带来不少益处。之后，采摘手连续工作9天，收获了赤霞珠和小维多。采摘结束于10月9日。随后，苹果酸发酵顺利展开，三分之一在酒罐中，三分之二在橡木桶中完成。12月，为葡萄酒进行首次调配。

2019年份颇为经典，与前几个以赤霞珠占绝对主导地位的年份一脉相承。这款葡萄酒散发出的香气颇具个性，混合着清新果香和香料的芬芳，还点缀着细腻の木香。口感油滑，稠密、有力的单宁结构搭建出完美的平衡感，果味精准。