



CHATEAU
LYNCH  BAGES

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2020

业主
迦斯 (CAZES) 家族



面积：110 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：60% 赤霞珠、31% 美乐、4% 品丽珠、5% 小维多

理化分析：酸度：4.0 g/L H₂SO₄；pH：3.73；IPT：93；酒精度：13.41% vol

Fiat Lux !

2020，标志着靓茨伯酒庄迈入一个“全新的时代”。对酒庄而言，这年的采收意义深远：这是首个在新酒窖中酿造的年份。

冬季天气温和，降水很足。在一个极为干燥的夏季过后，2019年10月到12月间降下的525毫米雨水让土壤中的水分得到了补充。温和的冬季促使嫩芽较早萌发（提早约15天），而且整个葡萄园的状况颇为统一：美乐为3月20日，赤霞珠为3月26日。

第一批葡萄花约在5月10日前后绽放。5月初的雨水极大，高温又干燥的天气条件让葡萄花季以10天为期完美展开，预示出这年的丰收之景。自6月19日起，雨水的停歇，加之气温的逐步升高，彻底改变了这一年份的供水状况。干燥、晴朗的天气，还有监测到的大幅昼夜温差，保证了葡萄的最佳成熟度。

采收始于9月14日，从完美成熟的美乐田块开始，共持续了5天。后以品丽珠的4个田块结束了上半场的采收工作。之后，采摘手连续工作9天，收获了赤霞珠和小维多。采摘最终结束于9月29日。

随后，展开苹果酸乳酸发酵，三分之一在酒罐中，三分之二在橡木桶中完成。11月底，为葡萄酒进行首次调配。

在我们新酒窖中孕育而得的2020年份极为浓郁。

迷人的单宁，出色的芳香清爽感，以及适度的酒精度，在连续两年的高温年份后，这款葡萄酒展现出更为典型的波尔多风格。这又是一个杰出的年份，与2018和2019一同构成一个三部曲。（2021年5月）

FAMILLE J-M CAZES

