



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

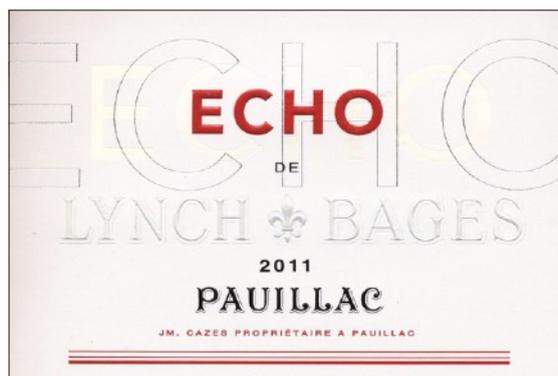
Echo de Lynch-Bages

产区  
波亚克

等级  
靓茨伯酒庄的副牌葡萄酒

年份  
2011

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：在陈过上一年份葡萄酒的法国橡木桶中陈酿12个月

调配比例：47 % 赤霞珠、41 % 美乐、12 % 品丽珠

产量：占总产量的30%

« *Le sacre du printemps* » - “春之祭”

简单来讲，2011年有着极为干热的春季，让葡萄花在优秀的天气条件下提早绽放。7月更为清凉，也更为潮湿，8月的状况喜忧参半，气温低于当季的正常值，还穿插着高温和暴风雨。9月的干热天气让葡萄果实实现了最终的成熟。

靓茨伯酒庄的收获始于9月12日，比2010年提早了两周，结束于9月28日。

酒庄试用了一条补充的接收线，配有一个全新的除梗系统和一个光学分拣机，以便专门接收那些从不容易打理或是最不同步的田块上采收到的葡萄。

2011年份Echo de Lynch Bages的与众不同之处在于美乐所占的比例很高。香气以黑莓、黑加仑和红果香为主，还带着一抹胡椒感。余韵悠长、美味。