



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

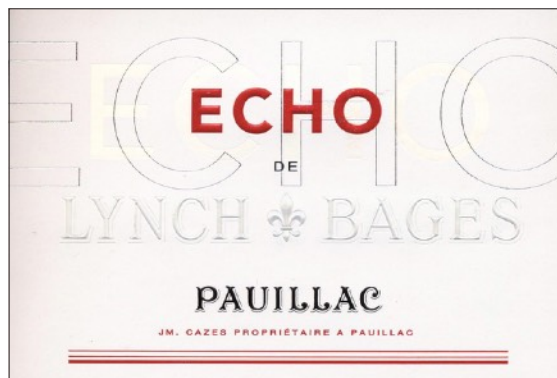
Echo de Lynch-Bages

产区  
波亚克

等级  
靓茨伯酒庄的副牌葡萄酒

年份  
2014

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：73 % 赤霞珠、27 % 美乐

产量：占总产量的27%

2014年份成功与否的关键要素在于9、10两月干热的天气，表现为阳光四射的白日 and 凉爽的夜晚。不过需要指出的是，波亚克的夏季相对清凉且干燥，因此获得了十分优异的酸度。

五周的夏日天气过后，采摘于9月24日拉开帷幕。酒庄连续采收了两日的美乐品种，随后，开始收获美乐老藤和赤霞珠幼藤。

第一阶段的采收结束时，酒庄决定休息3到4天，让赤霞珠老藤得以充分享受优异的天气条件，完善自身的成熟度。10月6日，采收再次启动。这年仅有3个采摘团队，即180位采摘手，我们从容又精准地完成收获。本来预计需要进行13天的采收工作在12日后，于10月11日画上了句号。

这一年份在采收期间展现出一款杰出佳酿所需的全部特征：高糖分含量将丰沛的单宁包裹其中，颜色浓郁，还有鲜明的酸度前来平衡这一切。

颜色深浓，单宁结构虽然明显，但质感柔和，夹带着红果香，这就是对2014年份的描绘。一款柔和、强势的葡萄酒，不禁令人联想到正牌葡萄酒的风格。