

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
2016

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，在葡萄园中进行挑选

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

If 6 was 9...

采收时天公作美，收获的葡萄拥有极致的健康与品质。采摘美乐花了三天时间，采摘赤霞珠、品丽珠和小维多共用了8天。收获期在10月12日划上句号。

2016年的采摘时间比2015年晚了一周，让葡萄完全实现了优秀的技术成熟和苯酚成熟。

在平均20天的罐内作业结束后，自流汁于10月18日至11月2日间出罐，独属于伟大年份的特征就此显现：各葡萄品种均已充分成熟，特别是葡萄籽和葡萄皮中的单宁；因夏日的热浪降解了吡嗪而不存在任何植物风味；葡萄果实个头小，特别是品丽珠和赤霞珠，发酵罐中果皮/果汁的比例因此获得提升，从而让葡萄酒的结构和芳香双双变得更为浓郁；9月和10月初的清涼夜晚形成了明显的酸度；最后，健康状态堪称完美。

与此前几个年份一样，三分之一的酒液是在酒罐中进行苹果酸乳酸发酵，三分之二则是在橡木桶中。各批次的进展情况都相对偏快，11月底时，我们可以宣布酒庄的二次发酵已经彻底结束，进而步入了调配阶段。

2016年份Echo de Lynch-Bages兼顾了柔和与劲道。新鲜的水果香气从酒中涌现，被陈酿带来的木香和辛香优雅地烘托出来。口感完美平衡，单宁已然具备圆润、柔美的特征。