



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
2017

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：在已经陈过一支酒的法国橡木桶中陈酿12个月

调配比例：74 % 赤霞珠、24 % 美乐、2 % 品丽珠

The Magnificent Seven...

2017年份的冬季非常干燥，气温前后差异很大，1月非常寒凉，2月又偏温和。最早一批的美乐就在这样的条件下于3月20日左右开始萌芽。4月中旬时，葡萄树的平均生长状态比2016年份提前了10天，与2014年份近似。4月最后两周，波尔多葡萄园承受了两场严重的晨霜，但种植红葡萄品种的田块因位置临近河口而并未受损，收成达到预期。

与近二十年均值相比，第一批葡萄花出现的时间大约早了10天。花期及之后的坐果期都享受到了得天独厚的条件。夏初的气温很高，6月底雨水回归，缓解了开始变得严峻的缺水压力，特别是在砾质土壤上。夏日尤为干燥，光照相对充足但相对清凉，尽管时不时地出现高温峰值。

这一年份的早熟情况得到确认，第一批葡萄从9月18日起就被剪下。收获期结束于10月5日。

2017年份Echo de Lynch-Bages身着闪亮的酒裙，泛着石榴紫色的美丽光泽。果香美味，表现力十足。口中是满满的新鲜红果味（醋栗和树莓）。葡萄酒圆润、优雅，余韵中带着一抹酸感。

FAMILLE J-M CAZES