



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  
2019

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：46 % 赤霞珠、53 % 美乐、1 % 品丽珠

理化分析：酸度：3.5 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>；pH：3.80；IPT：78；酒精度：14 % vol

### Blue Velvet...

冬季，适中的温度给各类葡萄品种的芽期带来影响：根据风土环境，发芽时间略早于往年。美乐于3月25日抽芽，赤霞珠则在3月30日进入芽期。美乐品种于5月20日绽开第一批葡萄花。花期及之后的坐果期间，葡萄树的生长情况因多变的气温和雨水而发展得颇不同步。6月对2019年份而言至关重要：前两周的情况相对较为动荡，随后步入高温，甚至可以说是炎热的夏季。

应当注意的是，虽说葡萄树在这段期间遭受严重的缺水压力，但波尔多曾在2018年10月底至12月初经历过大雨时节，这让土壤受益颇多，让水资源获得了补给。

采收始于9月23日，从完美成熟的美乐田块开始，先是持续了5天时间，以品丽珠的4个田块收尾。最初几天穿插着几场零星小雨，不仅未对采摘造成丝毫影响，还为赤霞珠和品丽珠的成熟末期带来不少益处。之后，采摘手连续工作9天，收获了赤霞珠和小维多。采摘结束于10月9日。随后，苹果酸乳酸发酵顺利展开，三分之一在酒罐中，三分之二在橡木桶中完成。12月，为葡萄酒进行首次调配。

2019年份的靓茨伯副牌葡萄酒身着明亮又深邃的酒裙。香气的表现力强，浓郁非凡，清新宜人。一切都是那么精致优雅，如醋栗和树莓一般的清新小红果的浓郁风味勾勒出唯美的单宁结构。

FAMILLE J-M CAZES

