



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

2020

业主

迦斯 (CAZES) 家族



面积：110 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：60% 赤霞珠、40% 美乐

理化分析：酸度：3.9 g/L H₂SO₄；pH：3.78；IPT：80；酒精度：13.03% vol

Fiat Lux !

2020，标志着靓茨伯酒庄迈入一个“全新的时代”。对酒庄而言，这年的采收意义深远：这是首个在新酒窖中酿造的年份。

冬季天气温和，降水很足。在一个极为干燥的夏季过后，2019年10月到12月间降下的525毫米雨水让土壤中的水分得到了补充。温和的冬季促使嫩芽较早萌发（提早约15天），而且整个葡萄园的状况颇为统一：美乐为3月20日，赤霞珠为3月26日。

第一批葡萄花约在5月10日前后绽放。5月初的雨水极大，高温又干燥的天气条件让葡萄花季以10天为期完美展开，预示出这年的丰收之景。自6月19日起，雨水的停歇，加之气温的逐步升高，彻底改变了这一年份的供水状况。干燥、晴朗的天气，还有监测到的大幅昼夜温差，保证了葡萄的最佳成熟度。

采收始于9月14日，从完美成熟的美乐田块开始，共持续了5天。后以品丽珠的4个田块结束了上半场的采收工作。之后，采摘手连续工作9天，收获了赤霞珠和小维多。采摘最终结束于9月29日。

随后，展开苹果酸乳酸发酵，三分之一在酒罐中，三分之二在橡木桶中完成。11月底，为葡萄酒进行首次调配。

2020年份的靓茨伯副牌葡萄酒璀璨明亮，泛着带紫色调的石榴红色光泽。甘美的果香扑鼻而来。口中，清爽的红果香（醋栗和覆盆子）味道十足。葡萄酒圆润、优雅，单宁结构完美融入酒中。（2021年5月）

FAMILLE J-M CAZES