



CHATEAU
LYNCH BAGES

靓茨伯干白葡萄酒

产区
波尔多

年份
2020

业主
迦斯 (CAZES) 家族



面积：7 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：在橡木桶中带酒泥陈酿6个月（50%为新橡木桶）

调配比例：70 % 长相思、20 % 赛美蓉、10 % 密斯卡岱

理化分析：酸度：3.3 g/L H₂SO₄；pH：3.35；酒精度：12.89 % vol

Fiat Lux !

2020年份天气条件的特征是植物生长期颇为湿润，之后的成熟期充满夏日氛围。这些条件对出自位于Saint-Sauveur市镇偏凉土壤的白葡萄田的葡萄品质十分有利。

自8月中旬两度检查葡萄的成熟度后，采收提前15天拉开帷幕。8月29日，对长相思展开第一轮采摘，早于密斯卡岱和赛美蓉。整个采收期持续了6天，天气条件极好。

葡萄的接收，以及之后的发酵和陈酿工序，首次在我们全新的酒窖内完成。各批次的葡萄不仅倍受保护，免遭氧气带来的不利影响，而且还在精准度方面有所提升。葡萄汁的澄清步骤，因使用容量适当且带有温控设施的酒罐，进行得快速又优质。对压榨后葡萄汁的选择也更为精准，因对温度给予特别的关注和调控，酒精发酵过程和缓，一切按部就班。

约75%的葡萄汁在橡木桶中发酵，每个橡木桶都拥有自己的控温设备，为酵母提供了最佳的发酵条件。在整个酿造过程中，香气中的清爽感也因此得以保留。在Oxoline系统上进行的带酒泥陈酿实现了在无氧状态下完成搅桶工作。陈酿过程始于9月底，持续大约6个月，在装瓶前结束。

淡黄色酒裙，泛着绿色光泽，2020年份靓茨伯干白葡萄酒的香气尤为浓郁。口中，繁复的风味之间释放出桃子、白果的芬芳，还带着热带情调。这款葡萄酒因其在口中的圆润度、饱满感和丰腴度极为吸睛。（2021年5月）