



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2011

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，在葡萄园中进行挑拣

陈酿：在橡木桶中陈酿15个月（75%为全新橡木桶）

调配比例：72 % 赤霞珠、23 % 美乐、3 % 品丽珠、1 % 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的66%

« *Le sacre du printemps* » - “春之祭”

简单来讲，2011年有着极为干热的春季，让葡萄花在优秀的天气条件下提早绽放。

7月更为清凉，也更为潮湿，8月的状况喜忧参半，气温低于当季的正常值，还穿插着高温和暴风雨。9月的干热天气让葡萄果实实现了最终的成熟。

靚茨伯酒庄的收获始于9月12日，比2010年提早了两周，结束于9月28日。

酒庄试用了一条补充的接收线，配有一个全新的除梗系统和一个光学分拣机，以便专门接收那些从不容易打理或是最不同步的田块上采收到的葡萄。

在连续两个由阳光滋润的强势年份后，2011凭借其成熟的果香、细腻又柔和的单宁和出色的清爽感而塑造出典型的平衡度。