



CHATEAU
LYNCH BAGES

产区
波亚克

等级
列级名庄

年份
2014

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，在葡萄园中进行挑选

陈酿：在橡木桶中陈酿18个月（75%为全新橡木桶）

调配比例：69% 赤霞珠、26% 美乐、3% 品丽珠、2% 小维多

产量：正牌葡萄酒占总产量的68%

2014年份成功与否的关键要素在于9、10两月干热的天气，表现为阳光四射的白日和凉爽的夜晚。不过需要指出的是，波亚克的夏季相对清凉且干燥，因此获得了十分优异的酸度。

五周的夏日天气过后，采摘于9月24日拉开帷幕。酒庄连续采收了两日的美乐品种，随后，开始收获美乐老藤和赤霞珠幼藤。第一阶段的采收结束时，酒庄决定休息3到4天，让赤霞珠老藤得以充分享受优异的天气条件，完善自身的成熟度。10月6日，采收再次启动。这年仅仅有3个采摘团队，即180位采摘手，我们从容又精准地完成收获。本来预计需要进行13天的采收工作在12日后，于10月11日画上了句号。

这一年份在采收期间展现出一款杰出佳酿所需的全部特征：高糖分含量将丰沛的单宁包裹其中，颜色浓郁，还有鲜明的酸度前来平衡这一切。

颜色深邃，香气十足，葡萄酒在口中浓郁又油润，被丝滑的单宁完美包裹其中。一股引人入胜的平衡感让这一年份与众不同，此外，强劲、清爽与优雅前来为葡萄酒加持。