



CHATEAU
LYNCH  BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2018

PROPRIÉTAIRE
Famille J-M CAZES



Surface : 100 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri sélectif dans la vigne

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français (75 % bois neuf)

Assemblage : 72 % Cabernet Sauvignon, 19 % Merlot, 6 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot

Analyses : Acidité : 3,6 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,66 ; IPT : 95 ; Alcool : 14,1 % vol.

Purple Rain...

Après un hiver particulièrement pluvieux et des températures contrastées, la saison viticole débute avec un débourrement légèrement tardif. Il est cependant régulier grâce aux douces températures du début du mois d'avril. Le millésime connaît ensuite deux épisodes météorologiques successifs : un premier de mars à début juillet, marqué par des températures relativement douces mais d'importantes précipitations ; et un second caractérisé par un temps estival, des températures chaudes et une insolation excédentaire. La pleine floraison se situe dans la moyenne enregistrée sur les vingt dernières années.

Portées par des conditions météorologiques optimales, les vendanges débutent le 19 septembre par une dizaine d'hectares de Merlot. L'état sanitaire des raisins est parfait. La récolte des Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots se déroule ensuite jusqu'au 9 octobre. A leur arrivée dans le chai, les raisins présentent une richesse en sucres et en polyphénols exceptionnels et les fermentations alcooliques sont homogènes. Le temps de cuvaison moyen est de 21 jours. A l'occasion des écoupages du 15 au 29 octobre, les cuves ont donné des rendements en jus inférieurs aux attentes. Les fermentations malolactiques se déroulent pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques et s'achèvent dans le courant du mois de novembre. Les premiers assemblages sont réalisés au cours du mois de décembre.

Ample en bouche grâce à des tanins soyeux et puissants, Lynch-Bages 2018 développe des arômes de chocolat noir et d'épices sur une longue finale tout en fraîcheur.

FAMILLE J-M CAZES

