Wijnfiche

Château Lynch Bages - G.C.C. | Pauillac
Frankrijk (PAUILLAC) — 2020

Domein

Ch. Lynch Bages

De familie Lynch is van oorsprong afkomstig uit Galway in Ierland. Na de Slag aan de Boyne in 1690 verhuisde John Lynch naar Bordeaux. Zijn nakomelingen kenden al snel succes en schakelden over van wolhandel naar wijnexport, waarna zij in 1749 het Domaine de Bages verwierven.
Het domein kwam in de 19e eeuw in verschillende handen terecht en werd in 1939 gekocht door de familie Cazes, die het vervallen domein al sinds 1934 mee hielp herstellen. Onder leiding van Jean-Charles Cazes werd de kwaliteit verder opgetrokken tot het huidige niveau.
Château Lynch-Bages is een Cinquième Cru Classé uit de classificatie van 1855 en ligt op het plateau van Bages, net ten zuiden van Pauillac. De wijngaard beslaat ongeveer 100 hectare met cabernet sauvignon (71%), merlot (22%), petit verdot (3%) en cabernet franc (4%), met een gemiddelde wijnstokleeftijd van 40 jaar. De vinificatie gebeurt volledig in inox, met een jaarlijkse productie van ongeveer 35.000 kisten.
Sinds 2018 hebben ze de Franse HVE niveau 3-certificering (Haute Valeur Environnementale): precisiewijnbouw, sterk verminderde inzet van herbiciden en insecticiden en veel aandacht voor biodiversiteit en bodembeheer.

Vinificatie

De wijngaarden zijn verspreid over 100 hectaren en onderverdeeld in zo'n 200 sub-percelen. De bodem bestaat uit de typische Garonne gravel. Manuele oogst per perceel met triage van enkel de beste druiven in de wijngaard. Een derde van de malolactische gisting vindt plaats in cuves, en twee derde in vaten. Rijping op houten barriques gedurende 18 maanden (75% nieuw hout).

Smaak

Lynch-Bages 2020 is een prachtig, zongerijpt jaar met voldoende frisheid en zuren. Dit wordt ondersteund door rijpe maar krachtige tannine, die het niveau van 2018 en 2019 evenaren.

Gerechten

Lamscarré | Wild | Entrecote - gegrild | Lamsvlees - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (31%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (4%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

