

Echo de Lynch Bages – Sec. Vin du Lynch Bages | Pauillac Frankrijk (PAUILLAC) – 2018

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

Manuele oogst met triage van de beste druiven in de wijngaard. Opvoeding op houten vaten gedurende 12 maanden. De houten vaten deden het jaar voordien dienst voor de Lynch Bages G.C.C, de eerste wijn van het domein.

Smaak

In lijn met de traditie van de grote Pauillacs, geeft Echo de Lynch-Bages 2018 uitdrukking aan een intens aromatisch palet van zwart fruit met kruidige accenten. Zijn assertieve tanninerijk structuur ondersteunt een prachtige aromatische complexiteit.

Gerechten

Lam | Lamscarré | Barbecue | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (62%), Merlot (36%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

