



Wijnfiche

# Château Lynch Bages – 5e G.C.C. | Pauillac Frankrijk (PAUILLAC) – 2015

## 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

Het blenden neemt plaats in december, na de persing en malolactische gisting. De wijn rijpt nog 15 maanden op eikenhouten vaten, waarvan 30% nieuwe eik.

## Smaak

We merken een dieprode kleur met purperen tinten op. In de neus krijgen we donkere vruchten, kruiden, ceder en cassis. In de mond is indrukwekkend qua hoeveelheid fruit. Hij heeft een zeer uitbundige en volumineuze middensmaak, leeft enorm op en ook de tannines zijn van heel verfijnde kwaliteit. De afdronk blijft weelderig en zijdezacht met hints van zwart fruit en zachte kruiden. Een cru om te koesteren!

## Gerechten

Vlees - rood | Wild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (73%), Merlot (15%), Cabernet Franc (10%), Petit Verdot (2%)

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 17°

