Wijnfiche

Echo de Lynch Bages - Sec. Vin du Lynch Bages | Pauillac France (PAUILLAC) — 2019

Domaine

Ch. Lynch Bages

La famille Lynch est originaire de Galway en Irlande. Après la bataille de la Boyne en 1690, John Lynch s'installe à Bordeaux. Ses descendants connaissent rapidement le succès, passant du commerce de la laine à l'exportation de vin, et acquièrent en 1749 le Domaine de Bages. Le domaine change plusieurs fois de mains au XIXe siècle avant d'être racheté en 1939 par la famille Cazes, qui participait déjà à sa restauration depuis 1934. Sous la direction de Jean-Charles Cazes, la qualité est progressivement élevée jusqu'à son niveau actuel. Château Lynch-Bages est un Cinquième Cru Classé du classement de 1855, situé sur le plateau de Bages, juste au sud de Pauillac. Le vignoble s'étend sur environ 100 hectares, planté de Cabernet Sauvignon (71 %), Merlot (22 %), Petit Verdot (3 %) et Cabernet Franc (4 %), avec un âge moyen des vignes de 40 ans. La vinification est entièrement réalisée en cuves inox, pour une production annuelle d'environ 35 000 caisses.
Depuis 2018, ils bénéficient de la certification française HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) : viticulture de précision, forte réduction de l'utilisation des herbicides et insecticides, et grande attention portée à la biodiversité ainsi qu'à la gestion des sols.

Vinification

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne Élevage : 12 mois en barriques de chêne français d'un vin

Dégustation

Echo de Lynch-Bages 2019 présente une robe brillante et profonde. Jolie concentration avec un fruit expressif au nez, qui laisse percevoir une belle fraîcheur. Tout en finesse et en élégance aromatique, la structure tannique est délicatement soulignée par des notes intenses de petits fruits rouges frais de type groseille et framboise.

Mets adaptées

Agneau | Carré d'agneau | Barbecue | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (53%), Cabernet Sauvignon (46%), Cabernet Franc (1%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

