



Wijnfiche

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

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

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.

Dégustation

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!

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17°

