



## Château Lynch Bages – Grand Cru Classé

2020

● Bordeaux  
Pauillac AOP

- **Format** : ..... 75cl - caisse bois de 6
- **Taux d'alcool** : .....13°
- **Allergène** : .....Sulfites

### Cépage

75% Cabernet Sauvignon, 17%  
Merlot, 6% Cabernet Franc,  
2% Petit Verdot

# Puissant et charpenté



## Domaine

L'histoire du Château Lynch-Bages est liée à celle de la famille Lynch, d'origine irlandaise, qui s'installe en Gironde à la fin du XVIIe siècle. La famille se sépare du cru en 1824. Ce dernier est alors repris par la famille Jurine puis, par Maurice et Henri Cayrou, dont les descendants le conservent jusqu'en 1939. Cette année-là, le domaine est racheté par Jean-Charles Cazes, qui y travaillait comme fermier. Sous la direction de la famille Cazes, le vignoble du Château Lynch-Bages s'étend considérablement, une partie de celui-ci étant même réservée à la production d'un vin blanc, créé en 1990.



## Vinification

Les vendanges sont manuelles. Ces dernières sont réalisées par cépage, maturité et terroir. Une fois la fermentation alcoolique terminée, écoupages et décuvages sont effectués en fonction du potentiel phénolique de chaque cuve pour favoriser une extraction optimale des tanins. L'élevage est alors réalisé en fûts de chêne pendant 15 mois (75% de bois neuf).



## Dégustation

Doté d'une belle robe sombre, ce Pauillac présente un nez racé et complexe, aux notes boisées et élégantes, de vanille, de fruits confits (cassis, mûre), de violette et de cannelle... En bouche, il est équilibré, avec des tanins bien extraits. C'est un véritable vin de gastronomie, très prometteur.



## Conseil de service

Le servir à 17-18°C. A déguster avec une poêlée de cèpes de Bordeaux, une omelette aux truffes, un canard sauvage, un filet de boeuf au foie gras de canard ou encore sur des fromages affinés.