



CHATEAU LYNCH BAGES

PAUILLAC 5EME CRU



CÉPAGE:

72 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot,
6 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

SOL:

Croupe de graves sur marnes à dominante calcaire.

VINIFICATION / ÉLEVAGE:

La mise en place pour la première fois cette année de trois lignes de réception vendange au cuvier au lieu de deux, avec un tri effectué après éraflage, permet de compléter le tri à la vigne et d'écartier les baies millerandées.

Fûts de chêne pendant 18 mois (75 % de bois neuf).

DÉGUSTATION:

- **Oeil:** Robe pleine de générosité.
- **Nez:** Bouquet délicat rehaussé d'une pointe de finesse, vin empyreumatique, fruité.
- **Bouche:** Le vin est fruité et souple, avec beaucoup de fraîcheur, et propose un bel équilibre alliant l'élégance des arômes et la finesse des tanins.

S'accompagne parfaitement avec de l'agneau simplement rôti, un carré de veau braisé, mais également une épaisse côte de bœuf à l'os accompagnée de cèpes poêlé mais aussi avec du fromage à pâte dure, tels que les tommes ou le gouda.

GRAPE VARIETY:

72 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot,
6 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

GROUND:

Bass rump on marnes limestone-dominated.

WINEMAKING / CELLAR MATURITY

The installation for the first time this year of three reception lines at the wine cellar instead of two, with a sorting done after scraping, allows to complete the sorting at the vine and to spread the milleranded berries.

Oak casings for 18 months (75% new wood)

TASTING:

- **Eye:** Dress full of generosity.
- **Nose:** Delicate bouquet enhanced with a touch of finesse, empyreumatic wine, fruity.
- **Mouth:** The wine is fruity and supple, with a lot of freshness, and offers a beautiful balance combining the elegance of aromas and the finesse of the tannins.

Pairs perfectly with simply roasted lamb, a square of braised veal, but also a thick rib of bone-in beef with pan-fried ceps but also with hard cheese, such as tommes or gouda.