



Wijnfiche

# Château Lynch Bages – G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) – 2018

## Domaine

### Ch. Lynch Bages

De familie Lynch stamt oorspronkelijk uit Galway in Ierland. Na de Slag aan de Boyne in 1690 emigreerde John Lynch naar Bordeaux. Zijn nakomelingen kenden al snel voorspoed, pasten zich goed aan en kochten in 1749 - nadat zij zich van het importeren van wol hadden gewend tot het exporteren van wijn - het Domaine de Bages. Michael Lynch was burgemeester van Pauillac tijdens de Franse revolutie en zijn broer graaf Jean-Baptiste burgemeester van Bordeaux tijdens het Eerste Franse Keizerrijk en de Restauratie. Het aantrekkelijke landgoed dateert uit die periode (de jaren 1820) en werd ingrijpend gerestaureerd in de jaren 1980. In 1824 werd Lynch-Bages verkocht en het landgoed ging door diverse handen totdat het in 1939 werd gekocht door de familie Cazes, die de vervallen landgoederen al hadden bewerkt vanaf 1934. Jean-Charles Cazes, die in 1972 stief op 95-jarige leeftijd, heeft de kwaliteit van de wijngaard hersteld tot het niveau waardoor het momenteel zo beroemd is. Château Lynch-Bages is een vijfde cru uit het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. Het château domineert het plateau van Bages, net ten zuiden van het dorp Pauillac. De chais zijn aanzienlijk en de standplaats van waaruit AXA Millésimes de landgoederen in bezit bestuurde, totdat het hoofdkwartier in 2000 werd verplaatst naar Château Pichon-Longueville-Baron. De oppervlakte van de wijngaarden is ongeveer 90 ha met een aanplant van cabernet sauvignon (73%), merlot (15%), petit verdot (2%) en cabernet franc (10%). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. 100% van het sap wordt vergist op staal (inox). De gemiddelde productie per jaar is 35.000 kisten van 12 flessen.

## Vinification

Vendanges manuelles et tri à la vigne. Vieillessement: barriques pendant 18 mois (75% de chêne neuf).

## Dégustation

Lynch-Bages 2018 offre une bouche séduisante avec des tanins puissants et soyeux à la fois. En bouche, de chocolat noir, de romarin et d'épices sur un noyau frais menant à une longue finale. longue finale.

## Mets adaptées

Viande | Agneau | Gibier | Viande d'agneau

## **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc (6%), Merlot (19%), Cabernet Sauvignon (72%), Petit Verdot (3%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 16