

Château Lynch Bages

Grand Cru Classé

Paulliac

Eleavage :

Fûts de chêne pendant
15 mois (75 % de bois
neuf)

Encepagement :

72 % cabernet
sauvignon, 23 % merlot,
3 % cabernet franc, 2 %
petit verdot



« *Le sacre du printemps* »

L'année 2011 était pour le moins insolite, avec un printemps extrêmement sec et chaud qui a favorisé une floraison précoce dans d'excellentes conditions. Plus frais et plus humide, le mois de juillet a débouché sur un mois d'août mitigé, avec des températures inférieures aux normales saisonnières, des pics de chaleur et des orages. Sec et chaud, le mois de septembre a contribué à la maturation finale des baies.

Les vendanges ont démarré au Château Lynch-Bages le 12 septembre, soit presque deux semaines plus tôt qu'en 2010, et se sont terminées le 28 septembre.

Une chaîne de réception complémentaire, équipée d'un nouveau système d'égrenage et d'une trieuse optique, est expérimentée afin de recevoir exclusivement la vendange issue des parcelles considérées comme les plus difficiles ou les plus hétérogènes.

Après deux millésimes solaires et puissants, 2011 se distingue par l'expression d'un fruit bien mûr, de tanins fins et enrobés, et d'une bonne fraîcheur qui lui assure un équilibre classique.