



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2000

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface : 90 hectares

Sol : Graves garonnaises

Vendanges : manuelles avec tri sélectif dans la vigne

Elevage : fûts de chêne pendant 15 mois (70 % de bois neuf)

Assemblage : 71 % cabernet sauvignon, 16 % merlot, 11 % cabernet franc, 2 % petit verdot

Dès le début des vendanges, mi-septembre, on prévoyait une qualité exceptionnelle pour ce millésime. De mi-juillet à mi-septembre, il n'était presque pas tombé une goutte de pluie. Ces conditions météorologiques idéales se prolongèrent jusqu'à la fin des vendanges, mi-octobre. Il ne plut qu'une seule journée, suffisamment pour rafraîchir les vignes et ne pas préoccuper les vignerons.

Les vendanges se déroulèrent du 25 septembre au 10 octobre.

Lynch-Bages 2000 révèle d'intenses arômes de mûres et graphite. La bouche est fruitée, concentrée et offre une grande puissance tannique sur une longue finale.