



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2001

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface d'exploitation : 90 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : Fûts de chêne pendant 15 mois (65 % de bois neuf)

Encépagement : 78 % cabernet sauvignon, 15 % merlot, 5 % cabernet franc, 2 % petit verdot

Parfois sous-estimé car il passe après l'illustre 2000, le millésime 2001 est pourtant un vin classique, de longue garde qui procure aujourd'hui beaucoup de plaisir à la dégustation. Frais et aux arômes fruités purs dans sa jeunesse, ou avec un bouquet plus fin et développé en vieillissant, Lynch-Bages 2001 présente un superbe équilibre.

Conditions climatiques du millésime :

- Un été marqué par une alternance entre périodes fraîches et chaudes, et donc une hygrométrie oscillant entre le sec et l'humide.
- Des raisins qui ont mis plus de temps pour arriver à maturité.
- Les vendanges débutent à Lynch-Bages le 2 octobre.

Dans le Médoc, les grandes réussites se trouvent à Saint-Estèphe et à Pauillac !