



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2003

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 (70 % de bois neuf)

Encépagement : 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Le fait le plus marquant de l'année fut l'installation durable sur la France d'un vaste dôme anticyclonique en provenance d'Afrique du Nord. La chaleur s'imposa, d'abord par vagues, puis durablement lors de la canicule du mois d'août. Après un hiver normal, le temps sec et chaud apparut dès mars pour aboutir à des températures supérieures à la moyenne en juin et juillet, puis à la canicule d'août.

2003 a produit un Lynch-Bages tannique, puissant, et bien constitué : aux arômes de rose séchée et petits fruits rouges, succède une bouche riche aux tanins serrés et délicats. Une puissance bien contrôlée avec finesse et longueur.

Château Lynch-Bages
B.P. 120 - 33250 Pauillac – France
Tél. : +33 (0)5 56 73 24 00 - Fax : +33 (0)5 56 59 26 42
www.lynchbages.com
contact@lynchbages.com