



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2006

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 : 79 % cabernet sauvignon, 10 % merlot, 10 % cabernet franc, 1 % petit verdot

Production : 66% de la récolte

« **Classicisme et maturité** »

Le millésime 2006 a été influencé par trois facteurs clés :

- de faibles rendements : en raison de la sécheresse, nous avons constaté de façon notable une réduction du nombre moyen de grappes par pied.
- une vague de chaleur : les mois de mai, juin et juillet ont enregistré des températures très élevées et de faibles précipitations, soit des conditions climatiques comparables à 2005.
- Un mois d'août frais et humide.

Les vendanges se sont déroulées entre le 19 septembre et le 5 octobre.

Le redoux et les pluies modérées de la fin du mois de septembre, associés aux conditions tièdes et sèches du début du mois d'octobre, nous ont permis de récolter des raisins parfaitement mûrs.

Avec ses arômes, de cassis, vanille et des notes épicées, Lynch-Bages 2006 est encore jeune et tannique tout en présentant une arrière-bouche complexe.

Le vin est aujourd'hui plein, charmeur et offre déjà beaucoup d'agrément. Le nez est d'une grande netteté avec beaucoup de fraîcheur, sur des notes de fruits rouges subtilement mariées avec un boisé très élégant. La bouche est ample et d'un équilibre parfait. Les tannins sont gras et soyeux suivi d'une finale d'une grande puissance et d'une rare longueur.