



CHATEAU
LYNCH  BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2008

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)

Assemblage : 78 % Cabernet Sauvignon, 13 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Production : 65% de la récolte

« *Eloge de la lenteur...* »

Comme en 2007, les travaux estivaux de la vigne ont été exécuté sous un ciel sombre et pluvieux. Au mois de septembre, l'arrivée d'un anticyclone providentiel a sauvé le millésime.

2008 en bref :

- Débourrage précoce, mais irrégulier
- Météo estivale fraîche et humide
- Rétablissement inespéré

Les vendanges ont commencé le 30 septembre et se sont achevées avant les premières gelées, le 19 octobre. Avec soleil et chaleur la journée et fraîcheur la nuit, les conditions étaient idéales pour parfaire le mûrissement des raisins. Nous constatons cette année encore que les grands terroirs couplés à une viticulture interventionniste donnent progressivement des raisins remarquables de richesse.

Lynch-Bages 2008 présente une couleur profonde, et un nez marqué par la fraîcheur du fruit mûr qui se marie subtilement avec le bois. L'attaque est franche, la bouche ample et élégante à la fois laisse apparaître un bel équilibre de maturité et de concentration.