



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2012

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface : 90 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri sélectif dans la vigne

Élevage : Fûts de chêne pendant 18 mois (75 % de bois neuf)

Assemblage : 71 % cabernet sauvignon, 26 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot

Production : 66 % de la récolte

« *Tout est bien qui finit bien.* »

Un hiver contrasté suivi d'un printemps pluvieux et frais ne réussissent pas à combler le déficit hydrique qui s'est accumulé depuis quelques campagnes.

Un climat sec et chaud avec quelques fortes amplitudes thermiques s'installe entre le 15 juillet et le 24 septembre. La sécheresse ne cesse de croître. Ce contexte climatique particulier engendre localement des blocages induisant des disparités dans la maturité avec des baies de petites tailles. La véraison à l'image de la floraison demeure lente.

Nos sols, composés de graves profondes mêlées à une assise argileuse appréciable, atténuent l'effet négatif d'un important déficit hydrique. Ils permettent ainsi d'assurer une maturation progressive des raisins même dans des conditions très sèches.

Les raisins demeurent très sains jusqu'à la dernière semaine de septembre mais les précipitations accélèrent le début des vendanges qui débutent le 27 septembre et dureront jusqu'au 18 octobre.

Le millésime 2012 offre des vins de style classique équilibrés et puissants.