



CHATEAU
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
2^{ème} vin de Château Lynch-Bages

MILLÉSIME
2010

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface : 90 hectares

Sol : Graves garonnaises

Vendanges : manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : Fûts de chêne français pendant 12 mois, barriques d'un vin

Encépagement : 58% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 9% Cabernet Franc

Production : 26% de la récolte

« *Bis repetita placent...* »
Horace, Art poétique, V.365.

Après un superbe millésime 2009, le millésime 2010 s'inscrit lui aussi dans la catégorie des vins d'exception.

L'un comme l'autre présentent un taux d'alcool une teneur en tanins élevés, et une couleur très profonde. Leur différence réside dans une plus grande acidité constatée en 2010. En effet, la combinaison de nuits fraîches et de températures plus basses qu'en 2009 ont favorisé des niveaux d'acidité bien plus élevés en 2010.

En résumé, la croissance a été marquée par une faible pluviométrie et des températures clémentes, ce qui s'est traduit par des baies de petite taille, à la peau épaisse, riches en tannins, d'une couleur intense et d'une étonnante fraîcheur sur le plan aromatique.

Le climat ensoleillé mais relativement doux qui s'est installé pendant la maturation a contribué à préserver le fruit et l'acidité.

Les vendanges ont débuté le lundi 27 septembre dans des conditions estivales et se sont terminées le 14 octobre.

La structure tannique et la fraîcheur laissent entrevoir un potentiel de garde exceptionnel pour ce second vin, qui ne manquera toutefois pas d'appétence dans ses jeunes années.