



CHATEAU
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
2nd vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME
2011

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface : 90 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : barriques de chêne français pendant 12 mois.

Dans les barriques utilisées pour le millésime précédent.

Assemblage : 47 % cabernet sauvignon, 41 % merlot, 12 % cabernet franc

Production : 30 % de la récolte

« *Le sacre du printemps* »

L'année 2011 était pour le moins insolite, avec un printemps extrêmement sec et chaud qui a favorisé une floraison précoce dans d'excellentes conditions.

Plus frais et plus humide, le mois de juillet a débouché sur un mois d'août mitigé, avec des températures inférieures aux normales saisonnières, des pics de chaleur et des orages. Sec et chaud, le mois de septembre a contribué à la maturation finale des baies.

Les vendanges ont démarré au Château Lynch-Bages le 12 septembre, soit presque deux semaines plus tôt qu'en 2010, et se sont terminées le 28 septembre.

Une chaîne de réception complémentaire, équipée d'un nouveau système d'égrenage et d'une trieuse optique, est expérimentée afin de recevoir exclusivement la vendange issue des parcelles considérées comme les plus difficiles ou les plus hétérogènes.

Echo de Lynch Bages 2011 se distingue par une proportion très élevée de Merlot dans son assemblage. Son bouquet est marqué par des arômes de mûre, de cassis et de fruits rouges, ainsi que par une note poivrée. Sa finale est longue et savoureuse.