



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION  
Pauillac

CLASSIFICATION  
2<sup>nd</sup> vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME  
2012

PROPRIÉTAIRE  
Jean-Michel CAZES



**Surface :** 90 hectares

**Sol :** graves garonnaises

**Vendanges :** manuelles, avec tri dans la vigne

**Élevage :** 14 mois en barriques de chêne français utilisées pour le millésime précédent.

**Assemblage :** 57 % cabernet sauvignon, 33 % merlot, 10% cabernet franc

**Production :** 30 % 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 une belle densité, notamment sur le fruité. Son profil demeure de style classique.