



CHATEAU
LYNCH  BAGES

ECHO DE LYNCH-BAGES

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
2nd vin du Château Lynch-Bages

MILLÉSIME
2013

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 : 70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot

Production : 25 % de la récolte

« *Earth, wind and fire...* »

Le printemps pluvieux et frais ralentit la croissance de la vigne. Ce retard s'illustre au niveau de la floraison par un décalage de 15 jours par rapport à la campagne précédente.

Même si les conditions climatiques de juillet et août, associant de belles journées ensoleillées et des températures très élevées permettent d'espérer une légère compensation du retard phénologique de la vigne, les vendanges seront tardives. La véraison s'effectue enfin de façon homogène et s'accompagne d'une évolution rapide de la maturité des pellicules fin septembre.

La recherche du meilleur compromis entre sucre-acide, maturité phénolique, et préservation de l'état sanitaire de la vendange aura été la préoccupation de tous les instants au cours du dernier mois végétatif. Plus de 200 vendangeurs étoffent nos équipes pour récolter les merlot à partir du 1er octobre, ils vendangeront jusqu'au 13 octobre sans discontinuer.

Echo de Lynch-Bages se retrouve dans la lignée de son aîné. C'est un millésime frais et élégant présentant une belle acidité et une structure tannique assez souple.