

2022,

Always look on...

THE BRIGHT SIDE OF LIFE

Dans une année tourmentée, marquée par des phénomènes climatiques extrêmes, la vigne, résiliente, nous offre un millésime d'exception et une leçon de vie. La nature ne s'arrête pas.

Le millésime 2022 se révèle même « en avance » avec un cycle végétatif précoce tout au long de l'année jusqu'aux vendanges.

Avec ces conditions météorologiques, l'état sanitaire du vignoble est excellent.

La vigne nous offre des raisins qui atteignent un niveau de maturité parfait et une remarquable fraîcheur.

« D'une couleur jaune pâle aux reflets verts, le Blanc de Lynch-Bages 2022 présente un nez particulièrement expressif. En bouche, il développe des arômes thiolés complexes mêlant des notes d'agrumes, de fruits exotiques à des notes florales. Il retient l'attention par sa fraîcheur, son volume et son gras en bouche. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mai 2023.



Appellation

Bordeaux Blanc

Elevage

En barriques sur lies pendant six mois
(50 % bois neuf)

Surface

7 hectares

Assemblage

67 % Sauvignon Blanc

Sol

graves garonnaises

22 % Sémillon

11 % Muscadelle

Vendanges

manuelles, avec tri sélectif
dans la vigne et sur table,
25-31 août

Analyses

Acidité : 4,3 g/L d'H₂SO₄

Alcool : 13,1 % vol.

pH : 3,20