



CHATEAU  
LYNCH  BAGES

BLANC DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

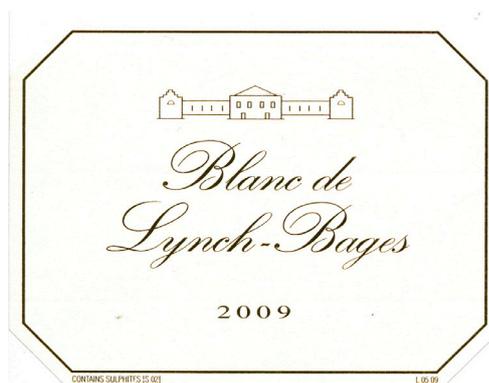
Bordeaux

MILLÉSIME

2009

PROPRIÉTAIRE

Jean-Michel CAZES



**Surface d'exploitation** : 4,5 hectares

**Sol** : Graves argilo-sableuses

**Vendanges** : Manuelles et tri sélectif à la vigne

**Elevage** : sur lies et bâtonnages réguliers, fûts de chêne français (50 % de bois neuf)

**Encépagement** : 58% sauvignon, 30% sémillon, 12% muscadelle

En 2009, une météo généreuse et un état sanitaire exceptionnel nous permettent d'optimiser notre récolte. Nous déterminons différentes zones à l'intérieur de chaque parcelle : sur 8 parcelles plantées, 23 zones de cueillette sont identifiées.

Les vendanges se déroulent du 9 au 15 septembre, soit 5 jours de vendanges, principalement le matin avant les chaleurs du jour.

Les durées de fermentation sont comprises entre 3 et 4 semaines. Pour la seconde année consécutive, les fermentations sont conduites barrique par barrique et la température de chacune contrôlée individuellement.

70 % des vins sont fermentés en barriques (80 % de barriques neuves). Un bâtonnage régulier des lies est effectué pendant l'élevage afin d'apporter gras et volume en bouche.

Blanc de Lynch-Bages allie des arômes d'agrumes et de pêches blanches, à des notes finement boisées. En bouche, il marie fraîcheur et vigueur à une assise tout à la fois ronde, et élégante qui laisse la place à une finale sur une discrète note minérale.