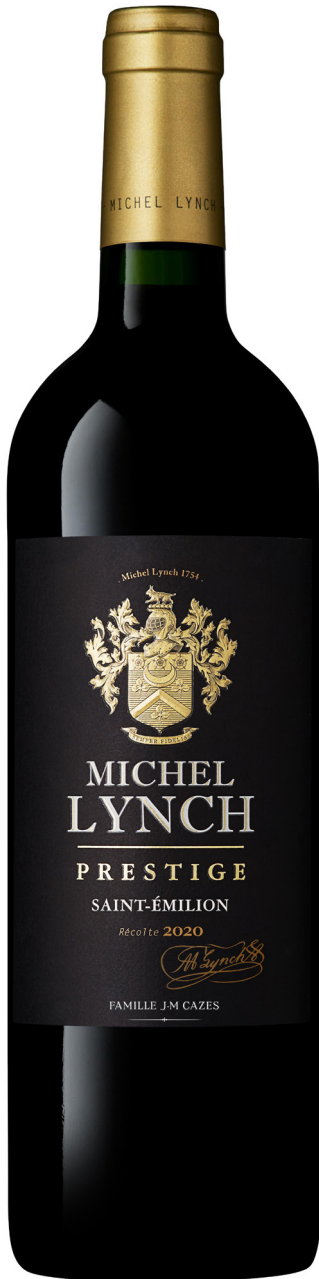


MICHEL LYNCH

P R E S T I G E



MICHEL LYNCH PRESTIGE

AOC SAINT-ÉMILION 2020
14,5%

Ce vin rend hommage à Michel Lynch, dont le nom est indissociable des grands vins de Bordeaux. Né en 1754, il consacra sa vie à améliorer les vins de sa propriété de Lynch-Bages.

Le vin qui porte son nom est passé entre les mains d'une équipe technique renommée. Il est issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs cépages bordelais, dont les raisins ont été récoltés puis vinifiés avec le plus grand soin.

Michel Lynch Prestige célèbre les grandes appellations communales de la région et offre des vins d'exception qui reflètent fidèlement le terroir et le caractère des cépages locaux.

Conditions du millésime

L'hiver doux et particulièrement pluvieux, suivi d'un printemps humide a créé beaucoup d'inquiétude mais s'est finalement avéré être un avantage décisif pour ce millésime ! Une fois les problèmes de mildiou éliminés, la douce chaleur de la fin du mois de juin a permis des conditions très favorables au développement de la vigne. Elle a puisé tout au long de l'été ensoleillé dans ses réserves, dans un sol nourri et riche. La floraison régulière et précoce, suivie d'une véraison plus étalée ont permis des vendanges homogènes. Elles se sont déroulées les 24 et 25 Septembre dans de très bonnes conditions sanitaires.

Notes de dégustation

La robe du Saint-Emilion 2020 est pourpre, profonde et brillante. Puissant, le nez développe des arômes de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) et d'épices. D'une chair tendre et soyeuse, la bouche dévoile une belle densité, des tanins murs et veloutés sur des notes délicates de cerise bigarreaux et vanille. La finale est fraîche, longue et très élégante.

Cépage de l'assemblage

90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc



Pigeon, légumes rôtis
Risotto aux morilles
Fromages



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION



MICHEL LYNCH

BORDEAUX



MICHEL LYNCH PRESTIGE

AOC SAUTERNES 2020

13,5%

Ce vin rend hommage à Michel Lynch, dont le nom est indissociable des grands vins de Bordeaux. Né en 1754, il consacra sa vie à améliorer les vins de sa propriété de Lynch-Bages.

Le vin qui porte son nom est passé entre les mains d'une équipe technique renommée. Il est issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs cépages bordelais, dont les raisins ont été récoltés puis vinifiés avec le plus grand soin.

Michel Lynch Prestige célèbre les grandes appellations communales de la région et offre des vins d'exception qui reflètent fidèlement le terroir et le caractère des cépages locaux.

Conditions du millésime

L'hiver doux et particulièrement pluvieux, suivi d'un printemps humide a créé beaucoup d'inquiétude mais s'est finalement avéré être un avantage décisif pour ce millésime ! Une fois les problèmes de mildiou éliminés, la douce chaleur de la fin du mois de juin a permis des conditions très favorables au développement de la vigne. Elle a puisé tout au long de l'été ensoleillé et chaud dans ses réserves, dans un sol nourri et riche. La floraison est régulière et précoce, suivie d'une véraison plus étalée. Dès le mois de septembre, les journées chaudes et les nuits fraîches ont favorisé une évolution rapide de la maturité et un très bon état sanitaire de la vigne. Les vendanges ont été homogènes.

Notes de dégustation

D'une couleur brillante et dorée, Michel Lynch Prestige Sauternes offre une séduisante richesse aromatique au nez, d'une belle concentration. Déjà agréable à la dégustation, le millésime 2020 présente une belle structure avec des notes de fruits exotiques et une touche de miel. Belle longueur en bouche.

Cépage de l'assemblage

85 % Semillon, 10 % Sauvignon Blanc, 5 % Muscadelle

Vendanges : manuelles

Elevage : 16 mois



Sur glace, à l'apéritif



Poisson & sauce à l'estragon,
Poulet miel & sésame,
Bleu d'auvergne



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

