

MICHEL LYNCH

BORDEAUX



MICHEL LYNCH BIO

VIN BIOLOGIQUE - BLANC 2021

12%



Ce vin rend hommage à Michel Lynch, dont le nom est indissociable des grands vins de Bordeaux.

Il est passé entre les mains d'une équipe technique renommée. Vin biologique élaboré à partir de raisins rigoureusement sélectionnés, il présente une quantité de soufre minimale et une empreinte carbone réduite grâce à son emballage respectueux de l'environnement.

Élégant et fruité, Michel Lynch est l'authentique expression de son terroir, l'un des plus prestigieux du monde.

Conditions du millésime

Un hiver doux et pluvieux, un mois de février particulièrement chaud et un début de printemps estival permettent un débourrement précoce de la vigne. L'épisode de gel intense, pendant les nuits des 7 et 8 avril, provoque des dégâts historiques dans l'ensemble du vignoble français. Le cycle végétatif est très perturbé mais l'espoir renaît avec les contre-bourgeons qui redémarrent la dernière semaine d'avril grâce à des températures plus clémentes. Le mois de juin très arrosé provoque millerandage et coulure, limitant à nouveau le potentiel de récolte. Une grande vigilance à la vigne permet de mener les raisins à maturité dans de bonnes conditions sanitaires malgré une climatologie compliquée.

L'été frais a permis de préserver les précurseurs aromatiques des Sauvignon. Vendangés début septembre, les premiers jus sont très expressifs et présentent une belle vivacité.

Notes de dégustation

Le millésime 2021 a une belle couleur pâle aux reflets verts et présente un nez très expressif aux arômes de verveine, de fruits exotiques avec une légère note de poire.

La bouche est riche et pulpeuse et révèle une belle tension. La finale est très aromatique, portée par une belle amertume et beaucoup de fraîcheur.

Cépages de l'assemblage

90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon



Salade d'endives, poire & fromage
Coquilles Saint-Jacques & poireaux



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION