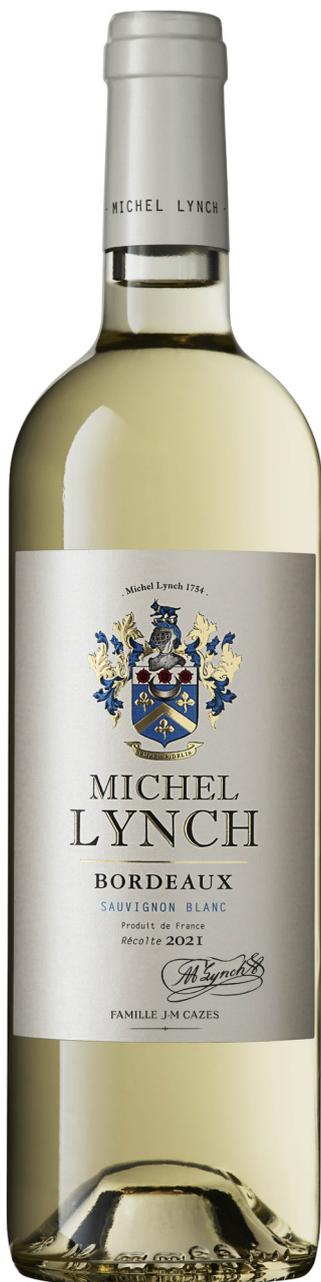


MICHEL LYNCH



BORDEAUX



MICHEL LYNCH

AOC BORDEAUX BLANC 2021
12%

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.

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

D'une belle couleur pâle et brillante, ce millésime révèle un nez éclatant sur des notes d'agrumes, de pêches blanches et de litchis.

La bouche est ample et généreuse, avec une structure aromatique très riche et une belle vivacité en fin de bouche.

Cépages de l'assemblage

100 % Sauvignon Blanc



Plateau de fruits de mers
Sole grillée sauce vierge



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION



MICHEL LYNCH

BORDEAUX



MICHEL LYNCH ROSÉ

AOC BORDEAUX 2021

12%

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.

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 donnant des jus très expressifs avec une belle vivacité.

Notes de dégustation

D'une belle couleur rosé pâle très brillante, ce millésime séduit par son nez très intense sur des notes de bonbons anglais, de noix de coco et de zests d'agrumes. La bouche est dense et gourmande, puis dévoile une belle fraîcheur et une persistance aromatique remarquable en finale.

Assemblage

100 % merlot



Barbecue,
Rouleaux de printemps & nems,
Salade d'agrumes



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

