



CHATEAU
LYNCH BAGES

GRAND CRU CLASSÉ

APPELLATION
Pauillac

CLASSIFICATION
Grand Cru Classé

MILLÉSIME
2009

PROPRIÉTAIRE
Jean-Michel CAZES



Surface : 90 hectares

Sol : Graves garonnaises

Vendanges : manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : Fûts de chêne français pendant 15 mois (70 % de bois neuf)

Encépagement : 76% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Production : 68% de la récolte

«*Sous le soleil exactement...*»

Dès le début de l'année, les conditions climatiques se montrèrent particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin.

Juillet et d'août furent marqués par un ensoleillement généreux et des températures élevées. Cette climatologie parfaite a perduré en septembre sous un beau soleil et une alternance de nuits fraîches et de journées chaudes.

Pour la première fois, grâce à des photographies satellites, nous effectuons des découpages intra parcellaires en fonction de la maturité des raisins.

Les vendanges ont démarré le 28 septembre et se sont terminées le 12 octobre.

Riche et opulent, le millésime 2009 présente une concentration en polyphénols et une teneur en alcool élevées.

Très séduisant de par l'exubérance de son fruit et la maturité de ses tanins il est facile à déguster jeune, mais il rassemble également tous les attributs d'un millésime de très longue garde.