



CHATEAU
LYNCH  BAGES

BLANC DE LYNCH-BAGES

APPELLATION

Bordeaux

MILLÉSIME

2020

PROPRIÉTAIRE

Famille CAZES



Surface : 7 hectares

Sol : graves garonnaises

Vendanges : manuelles, avec tri dans la vigne

Élevage : en barriques sur lies pendant 6 mois (50 % bois neuf)

Assemblage : 70 % Sauvignon blanc, 20 % Sémillon, 10 % Muscadelle

Analyses : Acidité : 3,3 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,35 ; Alcool : 12,89 % vol.

Fiat Lux !

Les conditions météorologiques du millésime 2020, souvent humides en période végétative puis estivales au cours de la maturation, sont favorables à la qualité des raisins issus des parcelles de blancs, situées sur les terroirs frais de la commune de Saint-Sauveur.

Après deux contrôles de maturité réalisés dès la mi-août, les vendanges démarrent avec 15 jours d'avance. Les premiers tris de Sauvignon blanc sont effectués, avant la Muscadelle et le Sémillon le 29 août. La récolte s'étale sur six jours et se déroule dans de très bonnes conditions.

La réception vendange puis les fermentations et l'élevage sont effectués, pour la première fois, dans nos nouvelles installations. Protégés de l'oxygène, les différents lots gagnent en précision, la clarification des moûts est rapide et optimale grâce à l'utilisation de cuves thermorégulées aux volumes adaptés. La sélection des presses est également plus précise et les fermentations alcooliques sont douces et parfaitement maîtrisées grâce à une régulation thermique spécifique.

Environ 75 % des jus sont vinifiés en barriques individuellement thermorégulées, offrant aux levures des conditions de fermentation idéales. La fraîcheur des arômes est alors préservée tout au long du processus. L'élevage sur lies, effectué sur système Oxoline permettant un bâtonnage à l'abri de l'oxygène, démarre fin septembre et se termine environ six mois plus tard, avant la mise en bouteilles.

D'une couleur jaune pâle aux reflets verts, Blanc de Lynch-Bages 2020 présente un nez particulièrement expressif. En bouche, il développe des arômes complexes de pêche, de fruits blancs avec des notes exotiques. Il retient l'attention par sa rondeur, son volume et son gras en bouche. (Mai 2021)