



Echo de Lynch-Bages 2019

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 5.00

L'Echo de Lynch-Bages 2019 se présente avec une robe brillante. Une belle concentration avec un fruit expressif au nez qui laisse apparaître une belle fraîcheur. Tout en finesse et en élégance aromatique, la structure tannique est délicatement soulignée par des notes intenses de petits fruits rouges frais comme la groseille et la framboise.

Producteur	Château Lynch-Bages
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	253389



Vinification

12 mois en fûts de chêne français utilisés une seule fois.

Terroir

Le plateau profite ici de sols calcaires et sableux parsemés de galets, qui assurent un drainage naturel parfait en raison de la proximité de la Garonne. La terre de Lynch-Bages réunit ainsi toutes les conditions requises à la culture du cabernet sauvignon, cépage principal de la rive gauche de Bordeaux, qui accueille aussi une grande partie des vignobles du château. Le domaine cultive également du petit verdot, du merlot et du cabernet franc en petites quantités, afin de produire des vins rouges au caractère intense.





Histoire

Situé aux portes de Pauillac, le Château Lynch-Bages doit une partie de son nom au hameau des "Batges", qui a accueilli des générations de vigneron depuis le XVIe siècle. Sa grande histoire viticole commence au 18e siècle avec l'arrivée de la famille Lynch. Dans la première moitié du 20e siècle, la famille Cazes acquiert le domaine. Depuis, l'histoire de la famille et celle du vignoble s'écrivent ensemble... Son nom, Echo, est une allusion à la nymphe de la mythologie grecque punie par Héra et privée de son langage pour l'avoir distraite lorsque Zeus voulait s'attarder avec une belle mortelle. Bien qu'il ne parle jamais en premier, Echo de Lynch-Bages partage le caractère et l'élégance d'un grand vin.

