1995 CHÂTEAU LYNCH-BAGES PAUILLAC

FRANKRIG, BORDEAUX, PAUILLAC



Mediumfyldig og lækker

Årgang 1995 har lækre noter af mørke kirsebær og læder. Det er en mediumfyldig vin med velintegrerede tanniner og dejlige jordagtige noter i eftersmagen. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Lynch-Bages gør adskillige tiltag for at dyrke jorden så bæredygtigt som muligt og undgå for stor påvirkning af miljøet. Lynch-Bages har 100 hektar vinmarker i Pauillac. Klimaet er mildt, geologien er homogen og jorden holder godt på varmen samtidig med, at der er godt dræn mod floden. Selvom det vigtigste arbejde sker i marken, får alle trin i vinfremstillingsprocessen lige stor opmærksomhed, lige fra sortering af druerne i vinmarken til det færdige produkt er klar. Gennemsnitsalderen for vinstokkene er 30 år, men enkelte er op til 60 år. Både ved høsten og vinificeringen tages der hensyn til druetype, modenhed og terroir, så egenskaberne for den enkelte vinmark føres med over i vinen. Efter endt vinifikation blandes vinen i december. Den komplekse sammensætning varierer fra år til år og afhænger af, hvordan vejret har udviklet druerne. Første- og andenvinen fra Lynch-Bages hældes i egetræsfade inden de lagres i kældrene. Efter endt lagring tappes vinen på flasker og lagrer yderligere en tid.

Årgang 1995 er lavet af 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 7% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot, som alle er høstet manuelt. Efter endt vinifikation har vinen lagret 15 måneder på franske egetræsfade, hvoraf 70% var nye.

Om Producenten

Selvom optegnelserne for Bages går tilbage til det 16. århundrede, startede vinproduktionen i området først rigtig i det 18. århundrede. Fra 1749 til 1824 ejede Thomas Lynch ejendommen og lavede en vin i høj kvalitet under navnet ”Cru de Lynch”. I 1930’erne købte Jean-Charles Cazes ejendommen, som i dag ejes af samme familie.

Udfordrende, fornyende og med et ry for ofte at være den sidste til at høste, definerede Jean-Charles Cazes stilen i Lynch-Bages i 1930’erne. Vinenes udsøgte karakter har givet dem en plads blandt Pauillacs bedste. I vinene kombineres struktur, finesse og elegance med generøs aroma i en ung alder og dybere kompleksitet med alderen.

Slottets rygte som producent af højkvalitetsvine startede i 1945 efter en række exceptionelle årgange. Lige siden har Lynch-Bages formået at frembringe enestående vine selv i år, der betegnes som vanskelige år for Bordeaux. Vinenes dybe farve og tanninindhold er blevet en del af deres signatur.