CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2010

Château Lynch Bages, que tiene una larga historia en Burdeos toma su nombre de la zona donde se encuentra el château en Bages. El viñedo en lo que se convertiría Lynch Bages fue plantado por la familia Dejean, quines lo vendieron en 1728 a Pierre Drouillard. En 1749, Drouillard legó la propiedad a su hija, Elizabeth, la esposa de Thomas Lynch. Así es como llegó la propiedad a pertenecer a la familia Lynch, donde permaneció durante setenta y cinco años y que inspiró el nombre Lynch-Bages.

Sin embargo, no siempre se conoció con ese nombre. Durante un tiempo, los vinos se vendían bajo el nombre de Jurine Bages. De hecho, cuando la propiedad se clasificó en el 1855, los vinos se vendían bajo el nombre de Château Jurine Bages. Eso es porque el château era propiedad en su día de un comerciante de vinos suizo, Sebastien Jurine. En 1862, la propiedad fue vendida a los hermanos Cayrou que reinstauraron el nombre de la finca de Château Lynch-Bages en honor a la familia Lynch.

Lynch-Bages es hoy en día uno de los vinos más famosos de Burdeos, gracias al gran trabajo y esfuerzo de su actual propietario, Jean Michel Cazes, quien renovó completamente las instalaciones.

La reputación de Lynch-Bages como productor de vinos de primera calidad se inició en 1945 tras una serie de añadas excepcionales. Desde entonces, Lynch-Bages ha seguido produciendo excelentes vinos, incluso durante años considerados difíciles en la región de Burdeos. El color profundo del vino y su tanicidad se han convertido, en parte, en su sello de presentación.

www.jmcazes.com

Añada:	2010
Productor:	Château Lynch-Bages
Denominación:	Appellation Pauillac Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Pauillac
Clasificación:	Cinquième Cru
Graduación:	13 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 79%, Merlot 18%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 1%
Edad del viñedo:	30 años
Densidad de la plantación:	9.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	90 ha
Suelo:	Grava, piedra caliza y arena
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En cubas de acero inoxidable a temperatura controlada
Crianza:	15 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 70% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2010

PUNTUACIONES

Robert Parker: 87 puntos (2012)
Robert Parker: 90 puntos (2011)
Robert Parker: 96 puntos (2010)

NOTAS DE CATA

Color rubí oscuro. Aromas de mora, menta, cedro, humo, mermelada y aromas terrosos. Potente, con cuerpo, tánico y denso, el vino está lleno de notas nítidas de casis y especias. El vino es largo, profundo, fresco y pulido, con una gran cantidad de taninos y estructura.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es