



## Lynsolence

**Appellation** : Saint-émilion grand cru

**Cépage** : 100% merlot

**Terroir** : 2,5 ha sur la commune de St Sulpice de Faleyrens au lieu-dit "Le Bert". Sable très graveleux, graves très profondes, sous-sol frais constitué de crasse de fer.

**Vignes** : Âge moyen 45 à 50 ans, densité 5 600 pieds/ha, porte-greffe peu productif. Vignes enherbées et drainées.

**Viticulture** : Effeillage et vendange en vert en juin et en août, suppression manuelle des entre-cœurs, amendements organiques exclusivement, vendanges manuelles avec tri rigoureux sur table.

**Rendement moyen** : 19 - 25 hl/ha

**Vinification** : Fermentation en cuves bois thermorégulées et en barriques de 400 litres, macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 8-10 jours, délestages et pigeages, cuvaison longue de plus de 30 jours. Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage sur lies.

Elevage en barriques neuves 100% (forêt de Tronçais) pendant 18 mois et plus. [En savoir plus...](#)

### Commentaires de dégustation :

- Robert Parker : « Bouche impressionnante, solidement construite, une matière concentrée et des tanins mûrs. »

**94** (2012) - **90** (2010) - **93+** (2009) - **91** (2008)

**90+** (2006) - **91-94** (2005) - **90** (2004) - **92** (2003)

- Wine Spectator : **90** (2012, 2011 & 2010) - **93** (2009)

- Jean-Marc Quarin : **16** /20 (2010) - **16,25-16,5** /20 (2009)

- Jancis Robinson : **16 /20** (2015)

- Yves Beck - Weinwisser : **93-95** (2015) - **94** (2014)

- Blind Tasted (Andreas Larsson): **92** (2008) - **93** (2009)

- Vinous Media (Antonio Galloni): **91** (2014)

