



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, cuvaïson 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 »
92-94 (2019) - 93-95 (2018) - 91-93 (2016) -
- [Guide Hachette](#) : **Coup de coeur** avec 2 étoiles (2017)
- [Yves Beck](#) : **96 (2022) 94 (2020) 94 (2019) 95 (2018)**
- [Vinous Media](#): **94(2022) 96(2020) 95(2019) 92(2018)**
- [Jeb Dunnuck](#) : **3e du Top 100 mondial 2019 (mill. 2016)**
94(2022) 92+(2020) 94(2019) 95(2018) 93(2017)
- [James Suckling](#): **94 (2022) - 92 (2021) - 94 (2020) -**
94 (2019) - 94 (2018) - 91 (2017) - 94 (2016)
- [Decanter](#): **93 (millésime 2019) médaille d'Argent**
- [Jean-Marc Quarin](#) : **93(2020) 91(2019) 92(2018) 90(2017)**

