



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Probablement le vin de Pauillac le plus apprécié

Description:

Audacieux et novateur, et ayant la réputation d'être souvent le dernier à récolter la récolte, Jean Charles Cazes a défini le style de Lynch-Bages dans les années 1930. Le caractère incomparable du vin lui a valu une place parmi les grands de Pauillac. Alliant structure, finesse et élégance, il offre des arômes généreux dans sa jeunesse et développe une complexité plus profonde au fur et à mesure de sa maturation en bouteille.

Profil aromatique:

Grenat foncé, étoffé, au chatolement violet. Bouquet très odorant de fleur de cassis, aux tonalités de menthe et de chocolat noir, d'une délicatesse et d'une fraîcheur extrêmes. Très fin en bouche; tanins soyeux superbement développés. Grâce à ces très grandes finesse, il pourra être savouré bientôt déjà.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

N° article: 0460606

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.