



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages très profond

### 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:

Bouquet très complexe, aux nuances de baies noires, de bois précieux et de pastilles de chocolat, sur un souffle de violette, ainsi que de la minéralité et des touches de gelée de myrtille. Bouche soyeuse, racée et équilibrée, tannins serrés, corps musclé. Astringence farineuse et exigeante dans la finale concentrée et persistante aux notes de cerises sauvages et de graphite.

### 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

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** 2032-2060

**N° article:** 0460623

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château Lynch-Bages**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 97/100, Drinks Business 94-96+/100, Decanter 96/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93-95/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5+/20

**A boire:** 2032-2060

**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.