



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Une cuvée pleine de suspense

Description:

Malgré des conditions chaudes et sèches, le millésime 2025 de Lynch-Bages se révèle remarquablement équilibré. Sa concentration rappelle les grands millésimes ensoleillés de ces dernières années, mais le vin paraît en même temps plus frais, plus précis et plus harmonieux que bon nombre de ses prédécesseurs. L'équilibre entre densité et fraîcheur est particulièrement remarquable. La faible teneur en alcool du millésime, combinée à une structure acide vive et à des tanins exceptionnellement mûrs, confère au vin une clarté et une tension auxquelles on ne pouvait guère s'attendre après l'une des périodes de végétation les plus chaudes de ces dernières décennies. Les précipitations décisives de fin août se sont avérées être un moment clé.

Profil aromatique:

Bouquet très profond, délicat parfum de violette, tabac, mine de crayon, notes épicées et nobles de cassis. Bouche complexe et franche, à la texture soyeuse, racée et pleine d'énergie, avec une structure tannique mûre et dense, une note salée raffinée et un corps parfaitement structuré. Finale concentrée et très longue, sur des notes de cerise sauvage, de graphite et une astringence finement farineuse.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030–2060

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

N° article: 0460625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97-98/100, Falstaff 97/100, Jeb
Dunnuck 96-98/100, Vinum 97/100
Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3%
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire: 2030-2060
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.