



Château Lynch-Moussas

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Description:

Profile aromatique:

Lie-de-vin brillant. Bouquet fruité ample et ouvert aux notes épicées. Bouche séveuse et souple, tanins agréables. Finale de raisinets. Vous dégusterez avec plaisir ce Pauillac prêt à boire!

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
N° article: 0474112

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Moussas

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France

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