



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Compte parmi les meilleurs du millésime

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Robe au violet pourpre et étoffé, dense au milieu. Bouquet de petits fruits noirs très compact, très complexe, à la note délicatement fumée de Cabernet, soulignée de bois doux. En bouche se présente avec fermeté, des tanins mûrs et une astringence équilibrée; très charnu, coule doucement avec une finale puissante et persistante.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Pau

**Produzent:** Pauillac AOC

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0460600

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** WeinWisser 20/20, Parker 97/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.