



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Une grande star de Pauillac

### **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:**

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet d'une grande noblesse et d'une profonde complexité, de pruneau, de cassis, de mûre des bois, avec des senteurs de cuir et chocolat noir et une touche de menthe. Bouche charnue, avec une belle substance exprimant les petits fruits; tanins denses, astringence saine mais en finesse. Me rappelle fortement la dégustation au tonneau du millésime 1985! Il a de quoi peser 19/20 dans une dizaine d'années. J'étais plutôt impressionné. Je l'ai dégusté à trois moments; chez un négociant, au domaine, puis dans la salle du Lagrange. A ce moment-là, j'étais près d'aller jusqu'à 19 points.

### **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 2039

**Cépage(s):** 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0460611

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Score 19/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 92/100  
**Cépage(s):** 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2039  
**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.