



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages très profond

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 saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Le premier nez est clairement Cabernet avec des senteurs épicées de réglisse, de bois précieux et de poivre écrasé. C'est seulement ensuite que se dévoilent les parfums de petits fruits bleus et noirs. Les tannins charnus et très fins soutiennent agréablement la bouche exigeante aux saveurs répétées de poivre noir, de raisins secs et de bois précieux, agrémentées d'un souffle de tabac dans la finale persistante. Ce vin montre une profondeur étonnante pour ce millésime.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2055

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 94+/100, James Suckling 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 94-96/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.