



## 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 profond saturé avec des reflets grenat sur le disque. Les baies bleues dominent le bouquet concentré aux parfums de myrtilles et de noix de coco, puis de violettes, de tabac brun et de chocolat. Le corps est vigoureux avec une structure serrée, révélant une grande puissance, tout en restant élégant ; grâce à une belle fraîcheur, ce « bulldozer » se termine sur une longue finale aromatique accompagnée de notes persistantes de cerises sauvages et de bois précieux. Les caves ont été déplacées afin de permettre la rénovation des installations techniques jusqu'en juillet 2019, date à laquelle le Château rouvrira ses portes.

### **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:** 13.5%

**A boire:** 2027-2057

**Artikelnummer:** 0460616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 97+/100, Jeb Dunnock 95+/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 19/20  
**A boire:** 2027-2057  
**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.