



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac culte noté 95 points

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 foncé, noir au centre, violet sur le disque. Bouquet concentré de cerises sauvages, d'olives noires, de myrtilles bien mûres et de violette. En deuxième nez apparaissent des parfums de cassis et de bois précieux. Les tannins mûrs et charpentés soutiennent la bouche musclée et soyeuse. Feux d'artifice de griottes et de pastilles au cassis dans la très longue finale. Un Pauillac grandiose avec un très grand nombre d'amateurs, qui est en route vers les notes les plus hautes !

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: 2030-2045

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

Artikelnummer: 0460617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	2030–2045
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.