



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

"Blue Velvet" une chanson et un millésime au diapason!

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 pourpre profond, noire au centre et bordure lilas. Bouquet de myrtilles concentré avec bleuets des Alpes mûr, en coulisse cassis, réglisse, douceur chocolat et violette irrésistible. Palais exigeant avec une texture soyeuse et une structure serrée : le bulldozer ne manque néanmoins pas de grâce, soutenu par ses origines et son merveilleux extrait sucré. Dans une finale riche, l'athlète explose avec des merises, des arômes profonds de terroir et de mine de crayon.

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: 14.5%

A boire: 2029-2055

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 100/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire: 2029-2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
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.