



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, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet dense aux nuances de baies noires, de poivre des montagnes de Tasmanie et de tabac brésilien, puis en deuxième nez de fleur d'oranger, de romarin séché et de graphite. Avec une bouche concentrée et crémeuse et un extrait légèrement rugueux, il est profond et de belle structure, avec des tannins serrés, racé et équilibré, avec un corps puissant. Dans la finale percutante, ce géant prend de la longueur et du volume sur des arômes de griottes, de mine de crayon et une astringence "sucrée-saline" en rétro-olfaction.

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: 13.0%

A boire: 2029-2050

Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2029-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.