



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

De la famille Cazes, le chouchou des clients

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:

Bouquet complexe de cassis, sur une tendre note de lilas et de graphite, puis de tabac Burley, de poivre blanc et de réglisse. Bouche soyeuse, droite et très précise, racée et vibrante, avec des tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée où le cassis se marie à de profondes notes de terroir. Il sonne vraiment comme de la musique, le thème du millésime actuel est donc parfait : Rock and Roll !

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: 2028-2052

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18,5/20
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	2028-2052
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.