

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentré de forde et de précision cette année

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 incroyablement dense et profond, avec du cassis, de délicates notes de lilas et d'iris, du graphite et des pastilles de chocolat. Palais complexe et droit, soyeux, racé et parfaitement équilibré, avec des tannins fermes et serrés et un corps bien charpenté. Les baies noires marquent la finale concentrée et persistante sur une minéralité intense et une astringence granuleuse.

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:** 2030-2056

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé Pauillac AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni

95-97/100, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, J. Robinson 18/20, Parker 93-96/100, Wine Spectator 96/100,

WeinWisser 19/20

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3%

Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

A boire: 2030-2056
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.