



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentré de force et de précision cette année

### Description:

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.

### Profil aromatique:

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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Pauillac

**Producteur:** 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

**N° article:** 0460622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, J. Robinson 18/20, Parker 93-96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
<b>Cépage(s):</b>	66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2030-2056
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.