



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Ain't no mountain high enough»

### 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 fin et délicat, cerise rouge, cassis, jus de griotte et jus d'airelle. Bouche puissante et racée, aux tannins mûrs et serrés, belle tension et corps bien charpenté. Astringence légèrement farineuse dans la longue finale concentrée de groseilles et de cassis. La puissance de Pauillac tout en finesse. Comme d'habitude, chaque millésime de Lynch-Bages s'accompagne d'une chanson. Cette année, c'est Marvin Gaye & Tammi Terrell qui ont été choisis avec « Ain't no mountain high enough ».

### 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

**A boire:** 2030-2060

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

**Artikelnummer:** 0460624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Servier:</b>	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.