2017 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac culte noté 95 points

Note de dégustation:
Pourpre-grenat foncé, noir au centre, violet sur le disque. Bouquet concentré de cerises sauvages, d'olives noires, de myrtilles bien mûres et de violette. En deuxième nez apparaissent des parfums de cassis et de bois précieux. Les tannins mûrs et charpentés soutiennent la bouche musclée et soyeuse. Feux d'artifice de griottes et de pastilles au cassis dans la très longue finale. Un Pauillac grandiose avec un très grand nombre d'amateurs, qui est en route vers les notes les plus hautes !
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pauillac
Producteur:	Château Lynch-Bages
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0460617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch