

2016 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages très profond

Note de dégustation:
Pourpre profond saturé avec des reflets grenat sur le disque. Les baies bleues dominent le bouquet concentré aux parfums de myrtilles et de noix de coco, puis de violettes, de tabac brun et de chocolat. Le corps est vigoureux avec une structure serrée, révélant une grande puissance, tout en restant élégant ; grâce à une belle fraîcheur, ce « bulldozer » se termine sur une longue finale aromatique accompagnée de notes persistantes de cerises sauvages et de bois précieux. Les caves ont été déplacées afin de permettre la rénovation des installations techniques jusqu'en juillet 2019, date à laquelle le Château rouvrira ses portes.
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):	Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 93/100
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0460616

MÖVENPICK
VINS

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):	Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 93/100
Vol. alcool:	13.5 %
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