



2018 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages très profond

Note de dégustation:

40 hl/ha, 75 % en barriques neuves. Grenat pourpre dense avec des reflets brillants. Séduisant bouquet fruité et épicé rappelant le cassis mûr, le tabac du Brésil, et du bois précieux. Dans le deuxième nez ce sont des pralinés au nougat, de la compote de myrtille et de la réglisse. En bouche, le Bulldozer de Pauillac montre son vrai visage, musclé, débordant de force et assoiffé de vieillissement en bouteille. Des nuances de mûre se marient à une minéralité dense, à du jus de prune et à une astringence perceptible dans la finale comprimée. Un géant ! La chanson que l'équipe a choisie pour ce millésime parfaite : "Purple Rain" de Prince !

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):

Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0460618

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): Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100
Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.