



2000 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Compte parmi les meilleurs du millésime

Note de dégustation:

Robe au violet pourpre et étoffé, dense au milieu. Bouquet de petits fruits noirs très compact, très complexe, à la note délicatement fumée de Cabernet, soulignée de bois doux. En bouche se présente avec fermeté, des tanins mûrs et une astringence équilibrée; très charnu, coule doucement avec une finale puissante et persistante.

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):	WeinWisser 20/20, Parker 97/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0460600

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): WeinWisser 20/20, Parker 97/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2030
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.