



2019 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

"Blue Velvet" une chanson et un millésime au diapason!

Note de dégustation:

Robe pourpre profond, noire au centre et bordure lilas. Bouquet de myrtilles concentré avec bleuets des Alpes mûrs, en coulisse cassis, réglisse, douceur chocolat et violette irrésistible. Palais exigeant avec une texture soyeuse et une structure serrée : le bulldozer ne manque néanmoins pas de grâce, soutenu par ses origines et son merveilleux extrait sucré. Dans une finale riche, l'athlète explose avec des merises, des arômes profonds de terroir et de mine de crayon.

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):

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 97/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0460619

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 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 97/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.