



2020 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages très profond

Description:

Audacieux et novateur, et ayant la réputation d'être souvent le dernier à récolter la récolte, Jean Charles Cazes a défini le style de Lynch-Bages dans les années 1930. Le caractère incomparable du vin lui a valu une place parmi les grands de Pauillac. Alliant structure, finesse et élégance, il offre des arômes généreux dans sa jeunesse et développe une complexité plus profonde au fur et à mesure de sa maturation en bouteille.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet dense aux nuances de baies noires, de poivre des montagnes de Tasmanie et de tabac brésilien, puis en deuxième nez de fleur d'oranger, de romarin séché et de graphite. Avec une bouche concentrée et crémeuse et un extrait légèrement rugueux, il est profond et de belle structure, avec des tannins serrés, racé et équilibré, avec un corps puissant. Dans la finale percutante, ce géant prend de la longueur et du volume sur des arômes de griottes, de mine de crayon et une astringence "sucrée-saline" en rétro-olfaction.

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): James Suckling 99/100, Score 19/20, Decanter 98/100, Jeb
 Dunnock 96/100, Neal Martin 96/100, Parker 95+/100,
 WeinWisser 19.5/20

Elevage: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.0 %
Apogée: 2029–2050
Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3%
 Petit Verdot
Référence: 0460620

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 99/100, Score 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée: 2029–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.