



2010 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages ultra-puissant

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, reflets lilas et violets. Bouquet de baies bleues et noires; compact et bien lié, intensité moyenne. Bouche étonnamment soyeuse, aux tanins charnus et à l'astringence équilibrée; à l'intérieur, substance encore légèrement grumeleuse et très racée.

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):	James Suckling 98/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0460610

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 98/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
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.