



2024 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Ain't no mountain high enough»

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:

Bouquet très complexe, aux nuances de baies noires, de bois précieux et de pastilles de chocolat, sur un souffle de violette, ainsi que de la minéralité et des touches de gelée de myrtille. Bouche soyeuse, racée et équilibrée, tannins serrés, corps musclé. Astringence farineuse et exigeante dans la finale concentrée et persistante aux notes de cerises sauvages et de graphite.

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 18.5/20, Score 19/20, Vinum 90–92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2030–2060
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Référence:	0460624

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 18.5/20, Score 19/20, Vinum 90–92/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	2030–2060
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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 déguster.