



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Probabilmente il vino di Pauillac più popolare

Descrizione:

Audace e innovativo, con la reputazione di essere spesso l'ultimo a vendemmiare, Jean Charles Cazes ha definito lo stile di Lynch-Bages negli anni Trenta. Il carattere incomparabile di questo vino gli ha fatto guadagnare un posto tra i grandi vini di Pauillac. Combinando struttura, finezza ed eleganza, offre aromi generosi in gioventù e sviluppa una maggiore complessità con la maturazione in bottiglia.

Profilo aromatico:

Granato scuro, corposo, con riflessi violacei. Profumo molto fragrante di ribes nero, con note di menta e cioccolato fondente, estremamente delicato e fresco. Al palato è molto fine, con tannini setosi superbamente sviluppati. Grazie a queste grandi finalità, sarà presto pronto per essere gustato.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pauillac

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero articolo: 0460606

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2040
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 15 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.