



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages molto profondo

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:

Bouquet molto complesso, con sfumature di bacche nere, legni pregiati e pastiglie di cioccolato, con una nota di violetta, mineralità e sentori di gelatina di mirtilli. Al palato è setoso, scattante ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. L'astringenza è fiammeggiante e impegnativa nel finale concentrato e persistente, con note di ciliegia selvatica e grafite.

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2032-2060

Numero articolo: 0460623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 97/100, Drinks Business 94-96+/100, Decanter 96/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93-95/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5+/20
Da bere: 2032-2060
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.