



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un'annata ricca di emozioni

### Descrizione:

Nonostante le condizioni calde e secche, l'annata 2025 di Lynch-Bages è straordinariamente equilibrata. La concentrazione ricorda le grandi annate soleggiate degli ultimi anni, mentre allo stesso tempo il vino appare più fresco, preciso e armonioso di molti dei suoi predecessori. L'equilibrio tra densità e freschezza è particolarmente notevole. I bassi livelli alcolici dell'annata, uniti a una vivace struttura acida e a tannini eccezionalmente maturi, conferiscono al vino una chiarezza e una tensione che difficilmente ci si sarebbe potuti aspettare dopo una delle stagioni vegetative più calde degli ultimi decenni. Le piogge decisive di fine agosto si sono rivelate un momento chiave.

### Profilo aromatico:

Bouquet molto profondo, delicata fragranza di viola, tabacco, mina, nobile spezia di cassis. Al palato complesso e diretto, con trama setosa, corsa energica, struttura tannica ben tessuta e matura, nobile nota salina, corpo perfettamente modellato. Finale concentrato e molto lungo, con ciliegia selvatica, grafite e una fine astringenza pastosa.

### 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:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Da bere:** 2030-2060

**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0460625

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 97-98/100, Falstaff 97/100, Jeb  
Dunnuck 96-98/100, Vinum 97/100  
**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3%  
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
**Da bere:** 2030-2060  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**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.