



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages molto profondo

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Intenso bouquet di bacche blu con note speziate di cedro, pepe nero e marzapane. Particolarmente seducente al palato, con tannini pepati e una certa morbidezza. Finale elegante.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produttore: Pauillac AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnnummer: 0460603

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.