



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Una grande stella a Pauillac

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:

Granato pieno-violaceo, denso al centro, con un disco lilla. Un bouquet di grande nobiltà e profonda complessità, di prugna, ribes nero e mora, con note di cuoio e cioccolato fondente e un tocco di menta. Al palato è carnoso, con una bella sostanza che esprime i frutti di bosco; tannini fitti, sana astringenza ma con finezza. Mi ricorda molto la degustazione in botte dell'annata 1985! Dovrebbe essere 19/20 tra dieci anni. Sono rimasto molto colpito. L'ho assaggiato in tre momenti diversi: da un enotecario, alla tenuta e poi nella sala di degustazione di Lagrange. A quel punto, ero prossimo ai 19 punti.

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. Suggerimento: 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

Produzent: Pauillac AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2039
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.