



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac di culto valutato 95 punti

### **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 scuro-porpora, nero al centro, viola sul disco. Bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, olive nere, mirtilli maturi e violetta. Il secondo naso rivela sentori di ribes nero e legni pregiati. I tannini maturi e corposi sostengono un palato muscoloso e setoso. Un fuoco d'artificio di marasche e pastiglie di ribes nero sul lunghissimo finale. Un Pauillac grandioso con un enorme seguito, sulla via delle note più alte!

### **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

**Produttore:** Pauillac AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** 2030-2045

**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0460617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 95/100, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Da bere:** 2030-2045  
**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.