



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:

40 hl/ha, 75% in barrique nuove. Denso granato-violaceo con riflessi brillanti. Seducente bouquet fruttato e speziato che ricorda il ribes nero maturo, il tabacco brasiliano e i legni pregiati. Un secondo naso di praline di torrone, composta di mirtillo e liquirizia. Al palato, il Bulldozer de Pauillac mostra il suo vero volto, muscoloso, pieno di forza e assetato di invecchiamento in bottiglia. Sentori di mora si mescolano a una fitta mineralità, al succo di prugna e a una percettibile astringenza sul finale compresso. Un gigante! La canzone che il team ha scelto per questa annata perfetta è "Purple Rain" di Prince!

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2055

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere: 2028-2055
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.