



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

"Velluto blu", una canzone e un'annata all'altezza!

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:

Colore viola intenso, nero al centro con un bordo lilla. Bouquet concentrato di mirtillo alpino maturo, seguito da ribes nero, liquirizia, dolcezza di cioccolato e irresistibile violetta. Palato esigente con una trama setosa e una struttura serrata: il bulldozer non manca tuttavia di grazia, sostenuto dalle sue origini e dal meraviglioso estratto dolce. In un ricco finale, l'atleta esplode con ciliegie, profondi aromi di terroir e piombo di matita.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2055

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	2029-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.