



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Dalla famiglia Cazes, il preferito dei clienti

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:

Bouquet complesso di ribes nero, seguito da lilla e grafite, tabacco Burley, pepe bianco e liquirizia. Al palato è setoso, schietto e molto preciso, vivace e vibrante, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente granulosa sul finale concentrato, con note di ribes nero e terroir profondo. Sembra davvero una musica, quindi il tema dell'annata attuale è perfetto: Rock and Roll!

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: 13.0%

Da bere: 2028-2052

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18,5/20
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2052
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.