



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentrato di forza e precisione quest'anno

### **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 incredibilmente denso e profondo, con ribes nero, delicate note di lillà e iris, grafite e pellet di cioccolato. Il palato è complesso e diretto, setoso, impetuoso e perfettamente equilibrato, con tannini fermi e stretti e un corpo ben strutturato. I frutti di bosco segnano il finale concentrato e persistente, con intensa mineralità e astringenza granulosa.

### **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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** 2030-2056

**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0460622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, J. Robinson 18/20, Parker 93-96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2030-2056
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.