



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Ain't no mountain high enough»

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 molto complesso, con sfumature di bacche nere, legni pregiati e pastiglie di cioccolato, con una nota di violetta, mineralità e sentori di gelatina di mirtillo. Al palato è setoso, scattante ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. L'astringenza è esigente e farinosa nel finale concentrato e persistente, con note di ciliegia selvatica e grafite.

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

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2060

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

Artikelnnummer: 0460624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.