



## 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:**

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

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0460688

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**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.