



2018 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages molto profondo

Nota di degustazione:

40 hl/ha, 75% in barrique nuove. Denso granato-violaceo con riflessi brillanti. Seducente bouquet fruttato e speziato che ricorda il ribes nero maturo, il tabacco brasiliano e i legni pregiati. Un secondo naso di praline di torrone, composta di mirtillo e liquirizia. Al palato, il Bulldozer de Pauillac mostra il suo vero volto, muscoloso, pieno di forza e assetato di invecchiamento in bottiglia. Sentori di mora si mescolano a una fitta mineralità, al succo di prugnola e a una percettibile astringenza sul finale compresso. Un gigante! La canzone che il team ha scelto per questa annata perfetta: "Purple Rain" di Prince!

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Lynch-Bages

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028-2055

Varietà d'uva:

72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0460618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2028-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.