



## 2000 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Uno dei migliori dell'annata

**Nota di degustazione:**

Colore viola intenso, denso al centro. Un bouquet molto compatto e complesso di bacche nere, con una nota delicatamente affumicata di Cabernet sottolineata dal legno dolce. Al palato è solido, con tannini maturi e astringenza equilibrata; molto carnoso, scorre fluido con un finale potente e persistente.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Lynch-Bages
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 20/20, Parker 97/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0460600

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** WeinWisser 20/20, Parker 97/100  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Maturità:** fino a 2030  
**Gradazione  
alcolica:** 13.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.