



2005 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages molto profondo

Descrizione del vino:

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.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Lynch-Bages
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Numero di articolo:	0460605

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

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

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