



2021 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Dalla famiglia Cazes, il preferito dei clienti

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.

Nota di degustazione:

Bouquet complesso di ribes nero, seguito da lilla e grafite, tabacco Burley, pepe bianco e liquirizia. Al palato è setoso, schietto e molto preciso, vivace e vibrante, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente granulosa sul finale concentrato, con note di ribes nero e terroir profondo. Sembra davvero una musica, quindi il tema dell'annata attuale è perfetto: Rock and Roll!

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Lynch-Bages

Valutazioni:

James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2028-2052

Varietà d'uva:

67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0460621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2052
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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.