



2022 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentrato di forza e precisione quest'anno

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 incredibilmente denso e profondo, con ribes nero, delicate note di lillà e iris, grafite e pellet di cioccolato. Il palato è complesso e diretto, setoso, impetuoso e perfettamente equilibrato, con tannini fermi e stretti e un corpo ben strutturato. I frutti di bosco segnano il finale concentrato e persistente, con intensa mineralità e astringenza granulosa.

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:

James Suckling 98–99/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, J. Robinson 18/20, Parker 93–96/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2056

Varietà d'uva:

66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0460622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98–99/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, J. Robinson 18/20, Parker 93–96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2030-2056
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.