



2024 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Ain't no mountain high enough»

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 molto complesso, con sfumature di bacche nere, legni pregiati e pastiglie di cioccolato, con una nota di violetta, mineralità e sentori di gelatina di mirtillo. Al palato è setoso, scattante ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. L'astringenza è esigente e farinosa nel finale concentrato e persistente, con note di ciliegia selvatica e grafite.

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. Suggestivo: 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:

WeinWisser 18.5/20, Score 19/20, Vinum 90–92/100

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0460624

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18.5/20, Score 19/20, Vinum 90–92/100
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
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.