



## 2022 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentré de force et de précision cette année

**Note de dégustation:**

Bouquet incroyablement dense et profond, avec du cassis, de délicates notes de lilas et d'iris, du graphite et des pastilles de chocolat. Palais complexe et droit, soyeux, racé et parfaitement équilibré, avec des tannins fermes et serrés et un corps bien charpenté. Les baies noires marquent la finale concentrée et persistante sur une minéralité intense et une astringence granuleuse.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France  
**Région:** Bordeaux  
**Sous-région:** Pauillac  
**Producteur:** Château Lynch-Bages

**Notation(s):** James Suckling 98–99/100, Parker 93–96/100, WeinWisser 19/20, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, J. Robinson 18/20

**Élevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Cépage(s):** 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Référence:** 0460622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 98–99/100, Parker 93–96/100, WeinWisser 19/20, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, J. Robinson 18/20  
**Cépage(s):** 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.