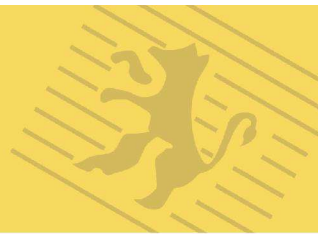


LES HAUTS
DE
LYNCH-MOUSSAS

Héritiers Castéja



C'est à l'occasion du millésime 2001 qu'Emile et Philippe Castéja ont décidé de créer les Hauts de Lynch-Moussas, second vin du Château Lynch-Moussas Grand Cru Classé en 1855. Issu essentiellement de parcelles plus jeunes, il doit son nom aux parcelles de vignes qui dominant le Château.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

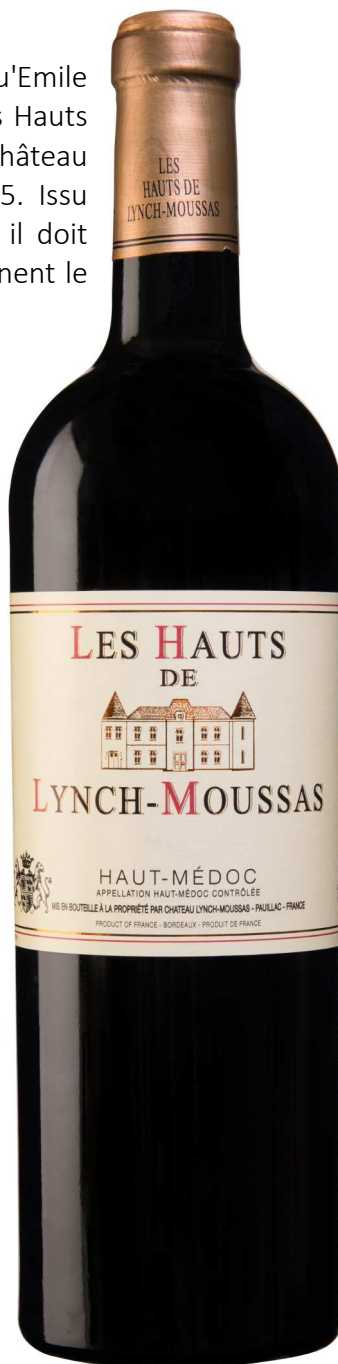
Graves et argile

ENCÉPAGEMENT :

75 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot

VINIFICATION

Fermentation et macération de 3 à 4 semaines. Elevage en barriques neuves et barriques d'un vin pendant 24 mois.



2001

DÉGUSTATION

Couleur rouge profond. Très joli nez fruité, ouvert et généreux, avec une touche chocolatée. En bouche, ce vin est frais et bien équilibré, avec des tanins légers, une belle longueur sur des notes de cassis, cuir et cèdre.

ASSEMBLAGE 2001 :

70 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot

ACCORDS

Idéal sur les viandes rouges et les fromages de caractère.

Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com

