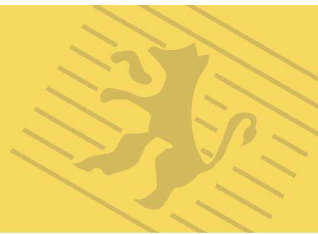


LES HAUTS  
DE  
LYNCH-MOUSSAS

*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 :

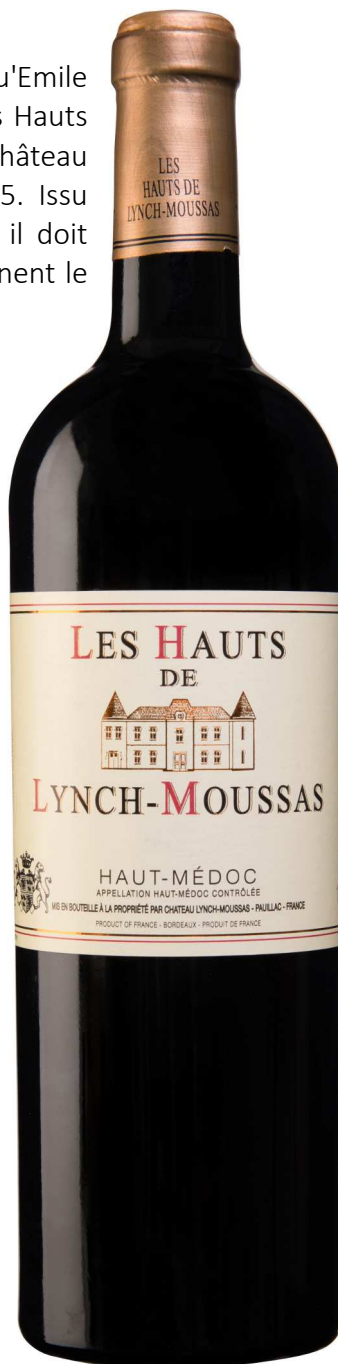
Graves et argile

### 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.



2004

## DÉGUSTATION

Robe couleur rubis profond. Nez avec des arômes de fruits secs et de cuir. En bouche, ce vin est frais, avec des notes fruitées et une touche chocolatée. Jolie finale.

### ASSEMBLAGE 2004 :

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](http://www.lynch-moussas.com)

