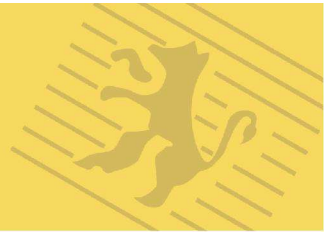


LES HAUTS
DE
LYNCH-MOUSSAS

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 dominent le Château.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

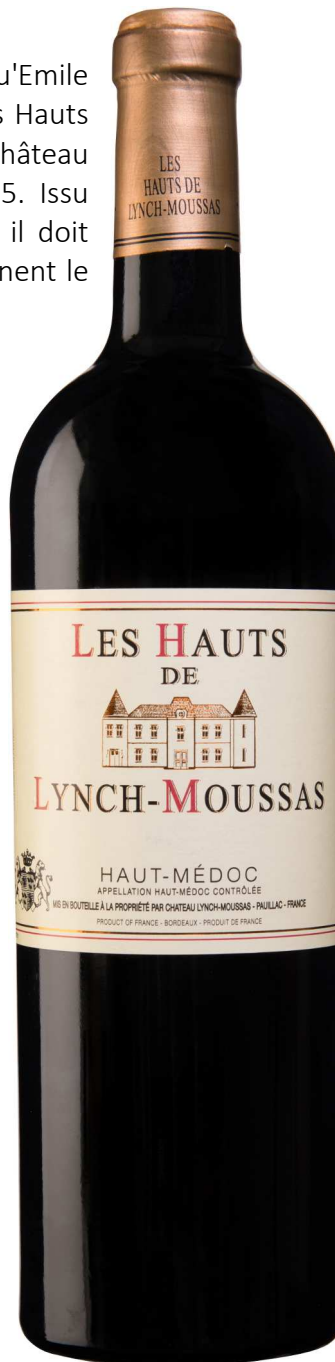
Graves et argile

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.



2005

DÉGUSTATION

Robe rubis profond avec des reflets grenat. Nez avec des arômes fruités (mûre et cassis) et des notes de tabac, cèdre et chocolat. En bouche, Les Hauts de Lynch-Moussas 2005 est doté d'une texture voluptueuse, avec des notes de mûre, cerise, fumé, cèdre, tabac et cannelle.

ASSEMBLAGE 2005 :

75 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot

ACCORDS

Idéal sur les viandes rouges et les fromages de caractère.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

DECANTER 91

Château Lynch Moussas
33250 Pauillac
Siège : 88 Quai de Bacalan
33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.lynch-moussas.com

