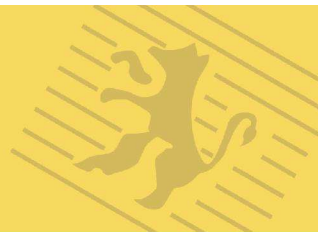


LES HAUTS
DE
LYNCH-MOUSSAS

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 :

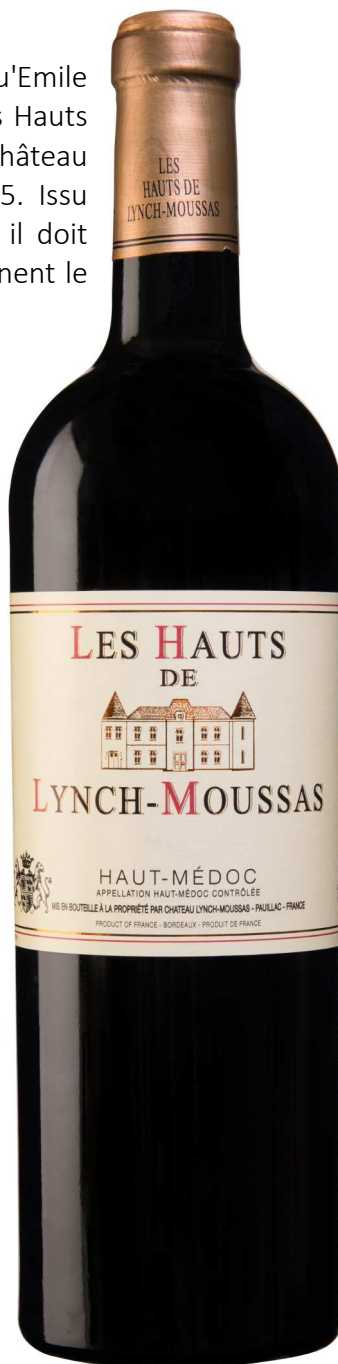
Graves et argile

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.



2006

DÉGUSTATION

Ce vin est habillé d'une robe pourpre sombre. Le nez fruité libère des notes de café et de grillé intenses. La bouche d'attaque souple, ronde, évolue sur un corps franc aux tanins mûrs. Les notes fruitées mettent en valeur la finale soyeuse. Un vin moderne.

ASSEMBLAGE 2006 :

62 % Cabernet Sauvignon
38 % Merlot

ACCORDS

Idéal sur les viandes rouges et les fromages de caractère.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

DECANTER 90

Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com

