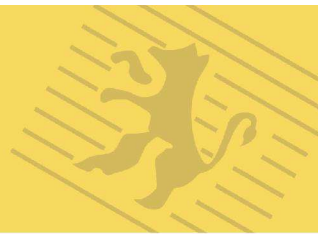


LES HAUTS
DE
LYNCH-MOUSSAS

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 :

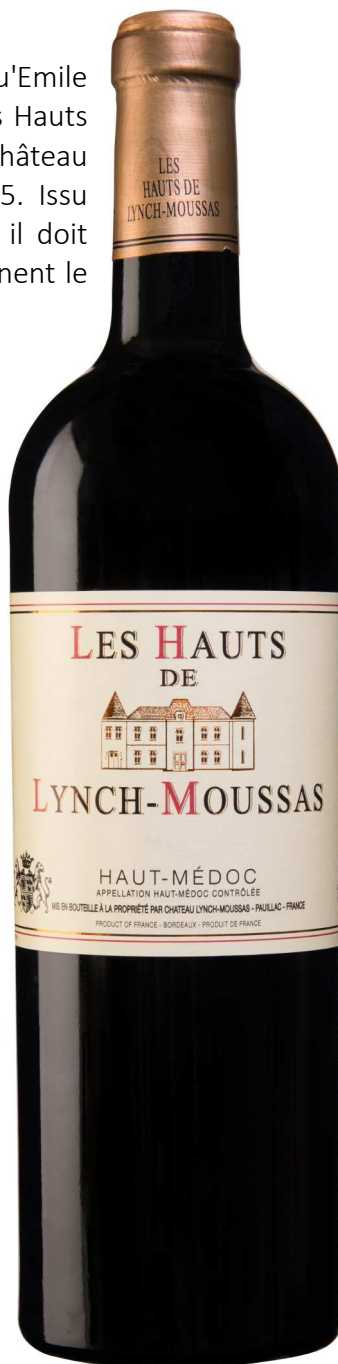
Graves et argile

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.



2008

DÉGUSTATION

Robe brillante, belle couleur rouge profonde. Nez complexe et frais avec des arômes de fruits rouges et des notes empyreumatiques. En bouche, l'attaque ample et fraîche est dans le même style que le Grand Vin. Un très bel équilibre, le fruit s'exprimant bien grâce à la présence de tanins mûrs de grande qualité. La finale, à la fois structurée et savoureuse, en fait un vin complet et de belle facture.

ASSEMBLAGE 2008 :

64 % Cabernet Sauvignon
36 % 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

