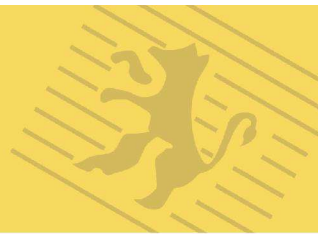


LES HAUTS
DE
LYNCH-MOUSSAS

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 :

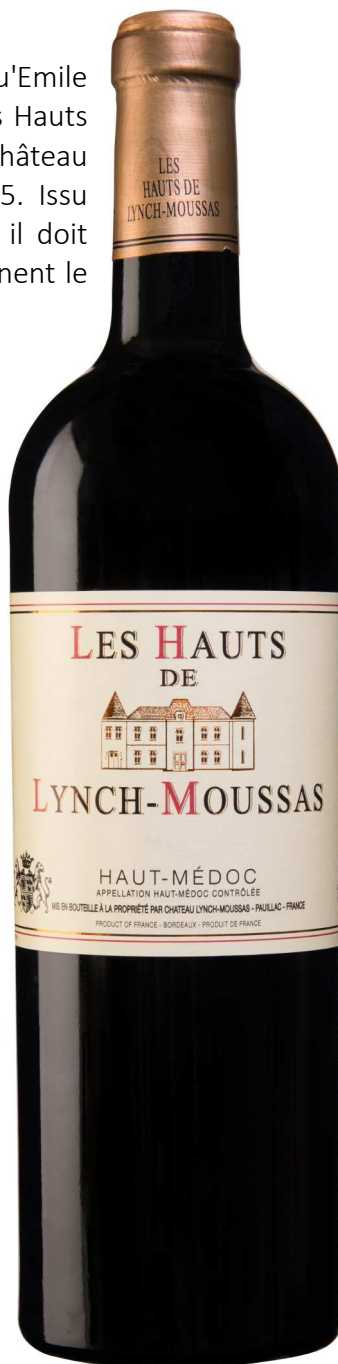
Graves et argile

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.



2009

DÉGUSTATION

Le second vin du Château Lynch-Moussas offre une vaste palette aromatique, très expressive, avec des arômes de framboise, cerise et café. La bouche fait preuve d'une grande fraîcheur, avec des tanins maîtrisés et un équilibre parfait. L'ensemble est très gourmand.

ASSEMBLAGE 2009 :

58 % Cabernet Sauvignon
42 % 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

