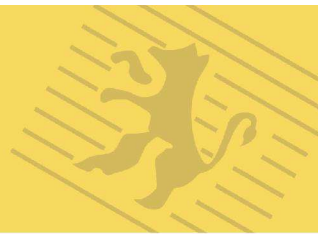


LES HAUTS  
DE  
LYNCH-MOUSSAS

*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 :

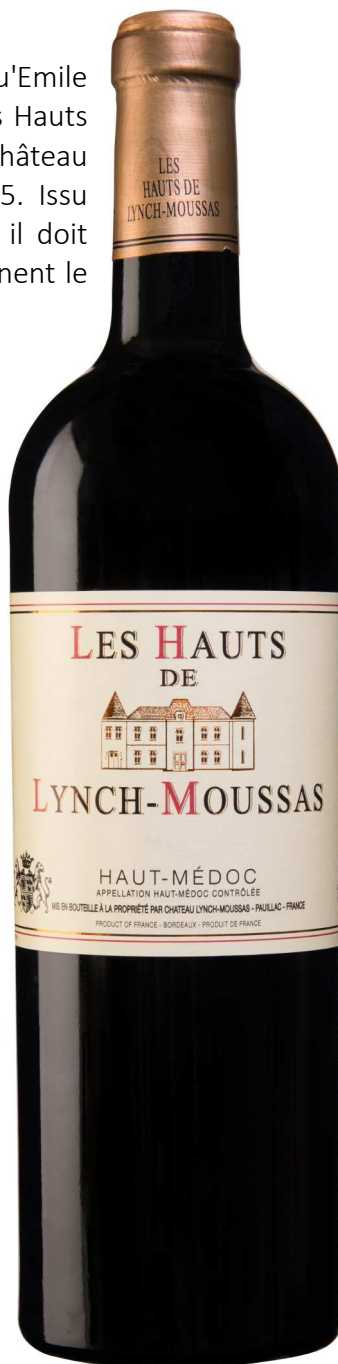
Graves et argile

### 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.



2010

## DÉGUSTATION

Nez ouvert et gourmand, fruité, épicé avec des notes de chocolat, réglisse, clou de girofle et violette. En bouche, Les Hauts de Lynch-Moussas 2010 est frais, tendre avec des notes fruitées et épicées.

### ASSEMBLAGE 2010 :

52 % Cabernet Sauvignon  
48 % Merlot

## ACCORDS

Idéal sur les viandes rouges et les fromages de caractère.

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

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

