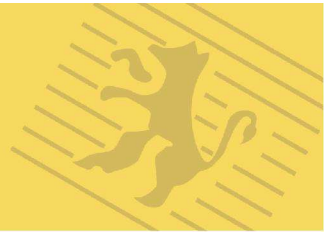


LES HAUTS  
DE  
LYNCH-MOUSSAS

*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 :

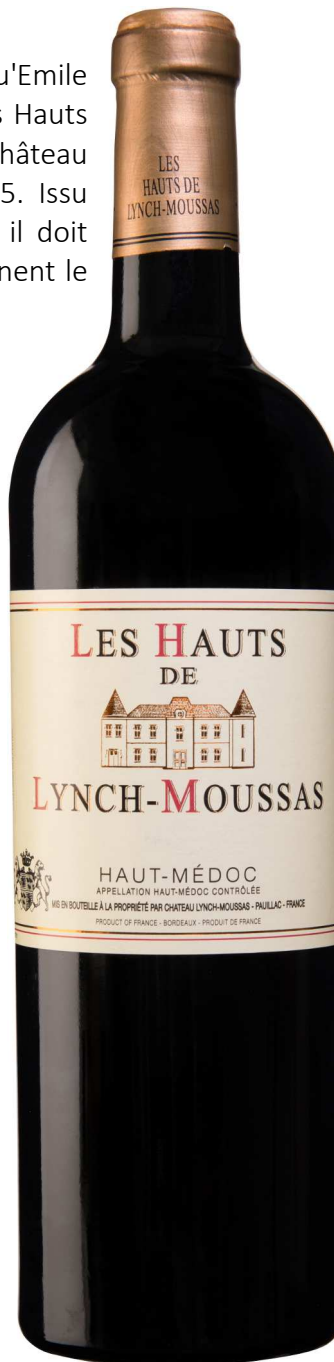
Graves et argile

### 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.



2012

## DÉGUSTATION

Robe couleur rubis. Nez puissant, frais et équilibré aux notes légèrement toastées et épicées. En bouche, fruits noirs mûrs, vanille et tanins délicats. Jolie finale avec des notes épicées.

### ASSEMBLAGE 2012 :

64 % Cabernet Sauvignon  
36 % Merlot

## ACCORDS

Idéal sur les viandes rouge 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](http://www.lynch-moussas.com)

