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:

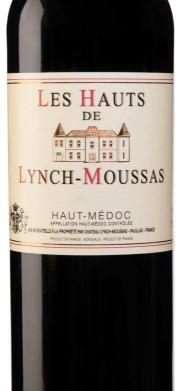
Graves et argile

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.



DÉGUSTATION

Robe pourpre intense. Nez fruité (mûre) et floral. En bouche, vin dense et souple, matière veloutée, jolie structure avec des notes de fruits rouges. Belle finale de cassis et d'épices.

- 2015 -

ASSEMBLAGE 2015:

76 % Cabernet Sauvignon 24 % Merlot

ACCORDS

Idéal sur les viandes rouges et les fromages de caractère.