

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 :

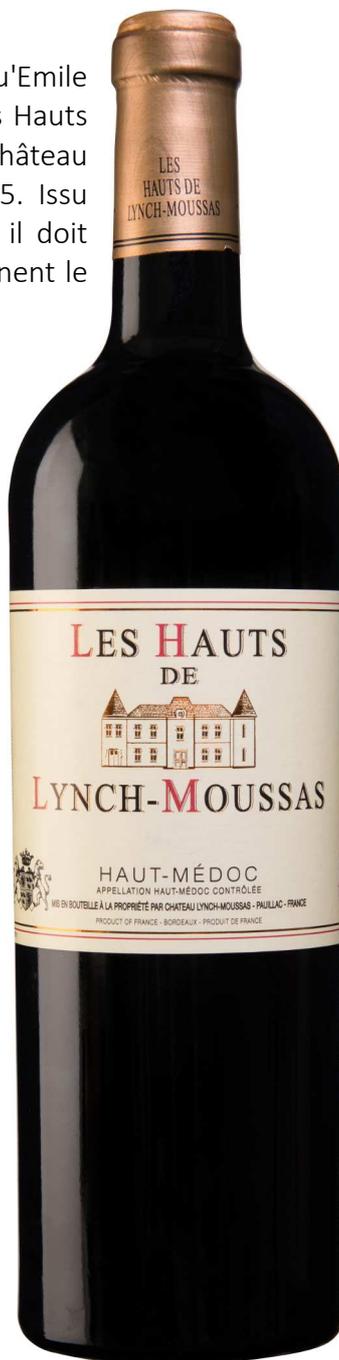
Graves et argile

### 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.



2016

## DÉGUSTATION

Nez avec un joli fruité et des notes de bois exotique et de cigare. En bouche, ce vin est fruité et savoureux avec des tanins légers. Un très beau millésime ! A déguster entre 2022 et 2032.

### ASSEMBLAGE 2016 :

62 % Cabernet Sauvignon  
38 % Merlot

## ACCORDS

Idéal sur les viandes rouges et les fromages de caractère.

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

WA PARKER 90  
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)

