



Héritiers Castéja



Le Comte Lynch a associé son nom au 18e siècle à la propriété de sa belle-famille. On trouve l'origine de Moussas dès le 16e siècle. La propriété était alors composée jusqu'au 19e siècle de trois grands plateaux : Madrac, Moussas et Bages. En 1830, le plateau Bages est vendu ; en 1848 la famille Vasquez rachète Lynch-Moussas, suivie par la famille Castéja en 1919, alors également propriétaire du Château Duhart Milon. En 1970 Emile Castéja reprend le Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé en 1855.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

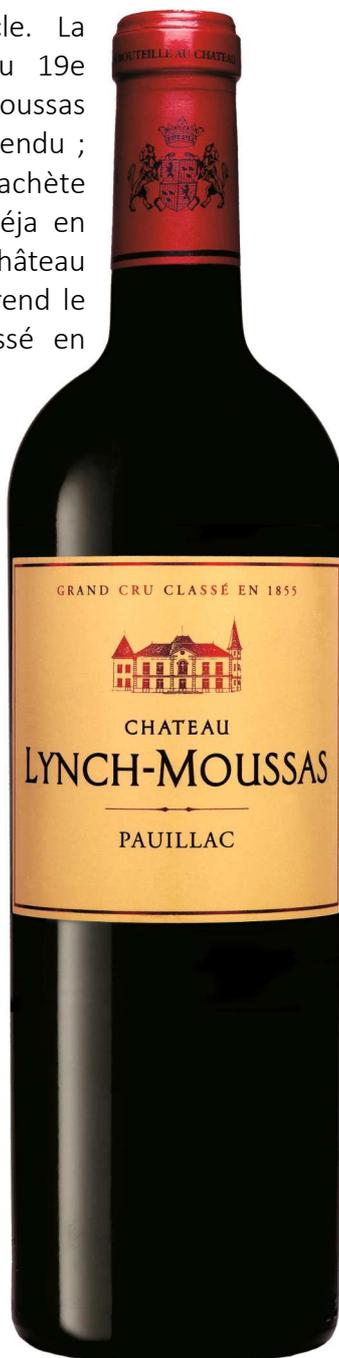
Graves et argile

ENCÉPAGEMENT :

75 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot

VINIFICATION

Fermentation et macération pendant 15 à 20 jours en cuves thermo-régulées. Vieillessement d'une durée de 18 mois en barriques de chêne (50 % en barriques neuves et 50 % en barriques d'un vin).



1985

DÉGUSTATION

Robe couleur brun-orange. Joli fruité avec des notes de cuir, bois, tabac et poivre. En bouche, ce vin est soyeux, tendre, fruité et complexe. Château Lynch-Moussas 1985 est un vin bien fait avec une belle longueur.

ACCORDS

Carré d'agneau aux cèpes, gigot d'agneau de sept heures aux fèves, filet de boeuf avec des champignons.

Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com

