

Le Comte Lynch a associé son nom au 18<sup>e</sup> siècle à la propriété de sa belle-famille. On trouve l'origine de Moussas dès le 16<sup>e</sup> siècle. La propriété était alors composée jusqu'au 19<sup>e</sup> 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

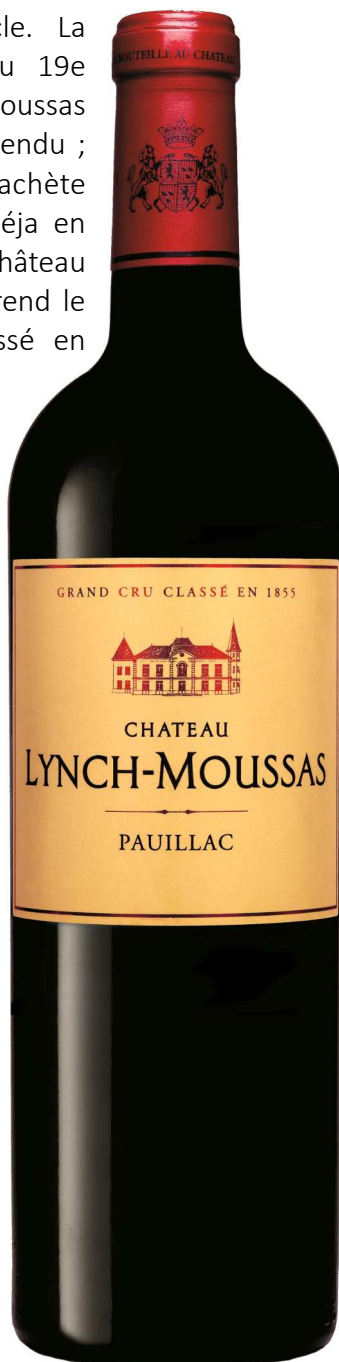
### ENCÉPAGEMENT :

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).



2001

## DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge sombre. Offre un nez de vanille et de fruits rouges. En bouche, tout d'abord une attaque souple et ronde, avec un goût prononcé mais bien fondu de vanille. Jolie finale.

### ASSEMBLAGE 2001 :

67 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

## ACCORDS

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

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. ROBINSON 94

RVF 90



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)