

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

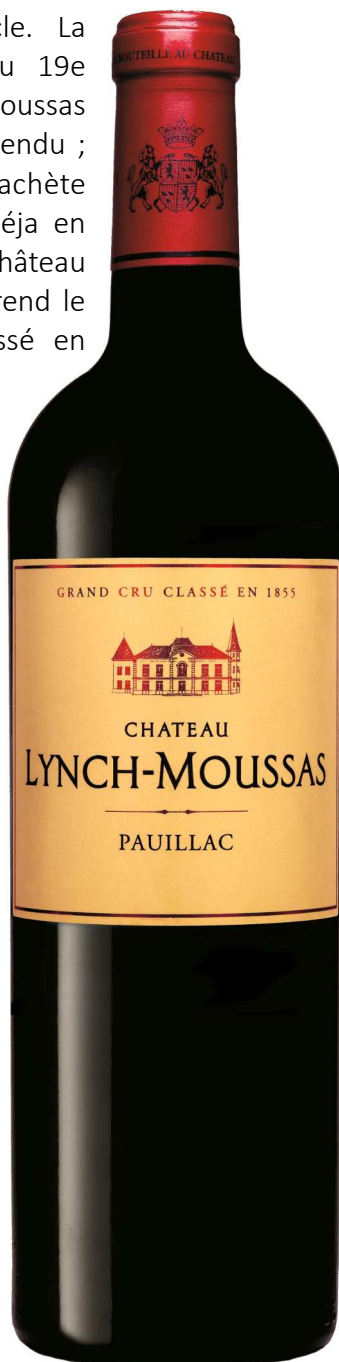
ENCÉPAGEMENT :

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).



2003

DÉGUSTATION

Robe rouge-pourpre foncé. Nez élégant de cassis, chocolat. En bouche, très beau fruit, un vin d'une extrême richesse, d'une profondeur et d'une longueur étonnantes, des tanins très mûrs en permettent la complexité. A boire après 2010.

ASSEMBLAGE 2003 :

68 % Cabernet Sauvignon

32 % 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. SUCKLING 90

J. ROBINSON 92

