

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

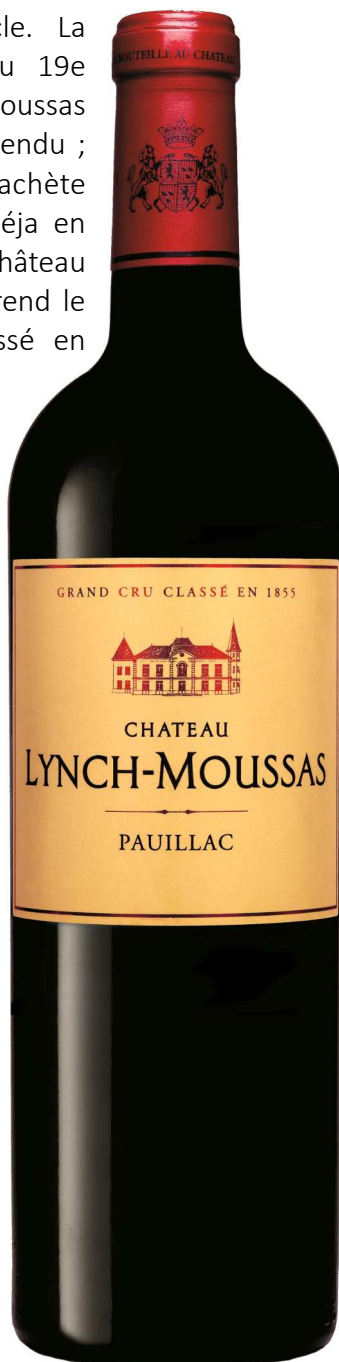
ENCÉPAGEMENT :

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).



2007

DÉGUSTATION

Couleur très intense, grenat-rouge sombre. Nez complexe. La bouche pleine, avec une belle structure et des tanins puissants complètent l'effet olfactif. Potentiel de garde : 20 ans.

ASSEMBLAGE 2007 :

75 % Cabernet Sauvignon

25 % 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

DECANTER 92

J. ROBINSON 92

R. GABRIEL 92

