



CHATEAU
LYNCH-MOUSSAS
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 PAUILLAC

Héritiers Castéja



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

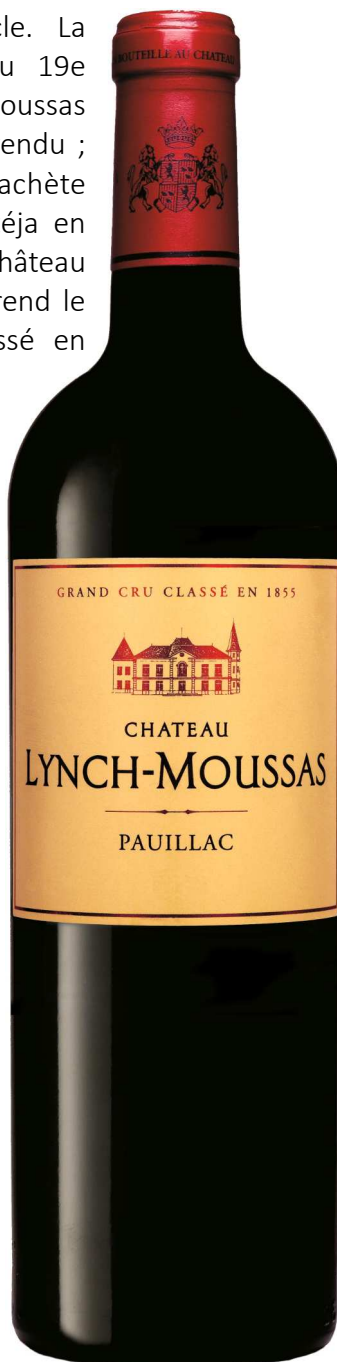
ENCÉPAGEMENT :

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).



2008

DÉGUSTATION

Robe très séduisante rubis profond de grande limpidité. Le nez présente une belle finesse et un beau fruité (fruits rouges frais). La bouche possède une attaque franche. Le corps est fin, très rond et d'une grande ampleur. La finale est soyeuse.

ASSEMBLAGE 2008 :

77 % Cabernet Sauvignon

23 % 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

WA PARKER 90

J. ROBINSON 95

R. GABRIEL 92

LE POINT 92

Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com

