

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 :

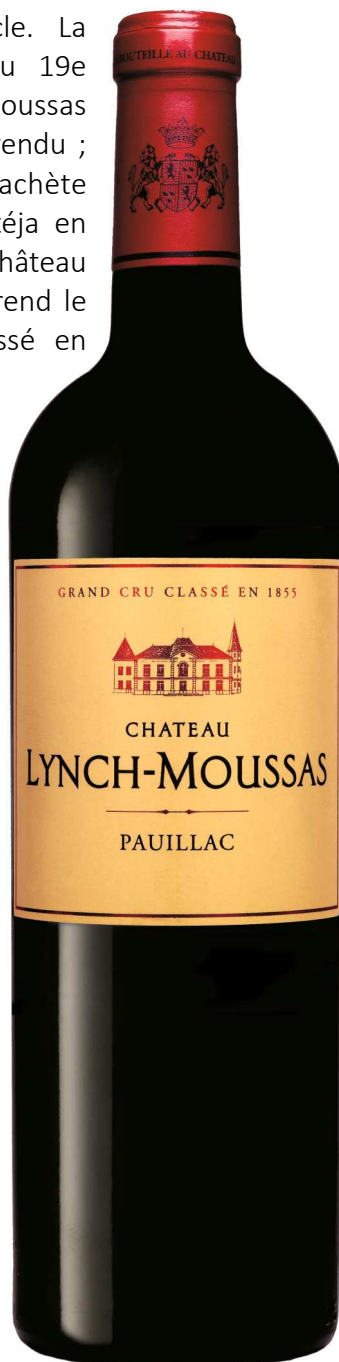
Graves et argile

ENCÉPAGEMENT :

75 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot

VINIFICATION

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



2009

DÉGUSTATION

Belle robe rouge. Au nez, des arômes de fruits mûrs. En bouche, le Château Lynch-Moussas 2009 apparaît comme mi-corsé, et ses notes de crème de cassis le rendent élégant et richement fruité. Ce vin peut agréablement se déguster pendant plus de 15 ans.

ASSEMBLAGE 2009 :

72 % Cabernet Sauvignon
28 % 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 96
J. ROBINSON 94
RVF 94
R. GABRIEL 94
B+D 94

Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com

