

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

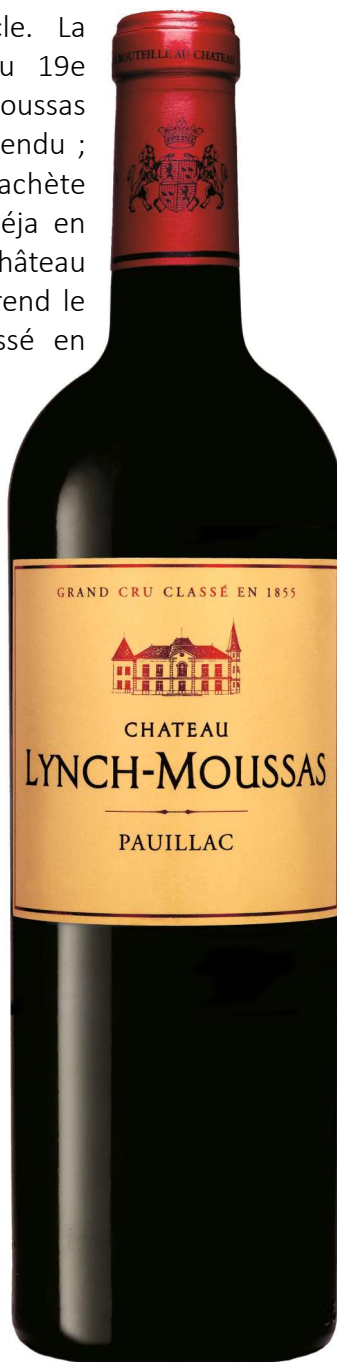
ENCÉPAGEMENT :

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).



2011

DÉGUSTATION

Robe rouge-opaque sombre. Nez avec des arômes fruités (fruits noirs), floraux, boisés et des senteurs de poivre vert, tabac et fumé. Un Pauillac agréable, dense, souple, avec des notes de café et une jolie touche boisée en finale.

ASSEMBLAGE 2011 :

78 % Cabernet Sauvignon

22 % 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

WINE JOURNAL 92

J. SUCKLING 92

J. ROBINSON 93

R. GABRIEL 94

J. ANSON 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