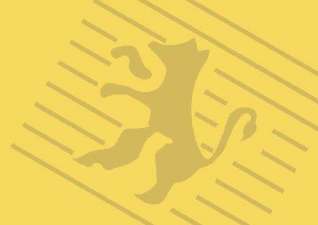


*Héritiers Castéja*



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

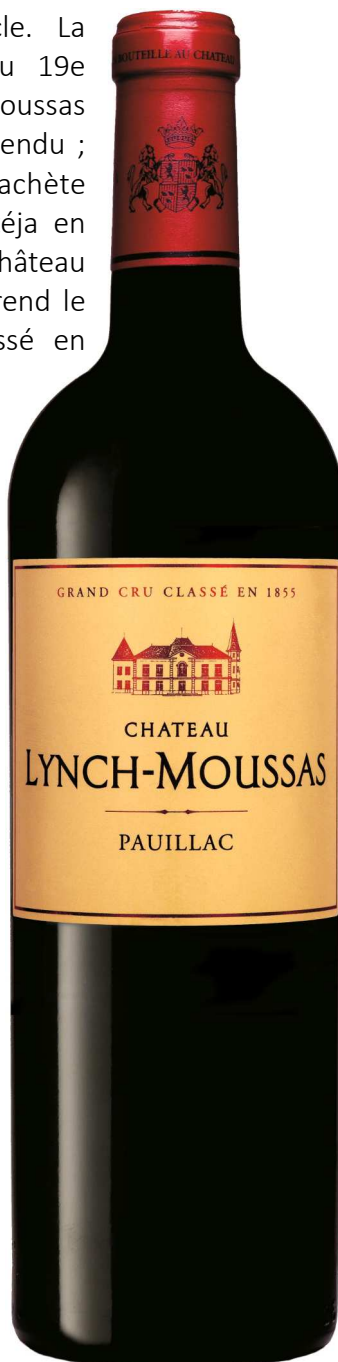
Graves et argile

### 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).



**2017**

## DÉGUSTATION

Robe grenat-pourpre. Joli nez composé de roses, de chocolat, de myrtilles et de mûres avec des notes de garrigue et de fumet. En bouche, le vin est frais avec un caractère minéral.

### ASSEMBLAGE 2017 :

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

WA PARKER 91  
WINE SPECTATOR 91  
J. SUCKLING 93

Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : [www.lynch-moussas.com](http://www.lynch-moussas.com)

