



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

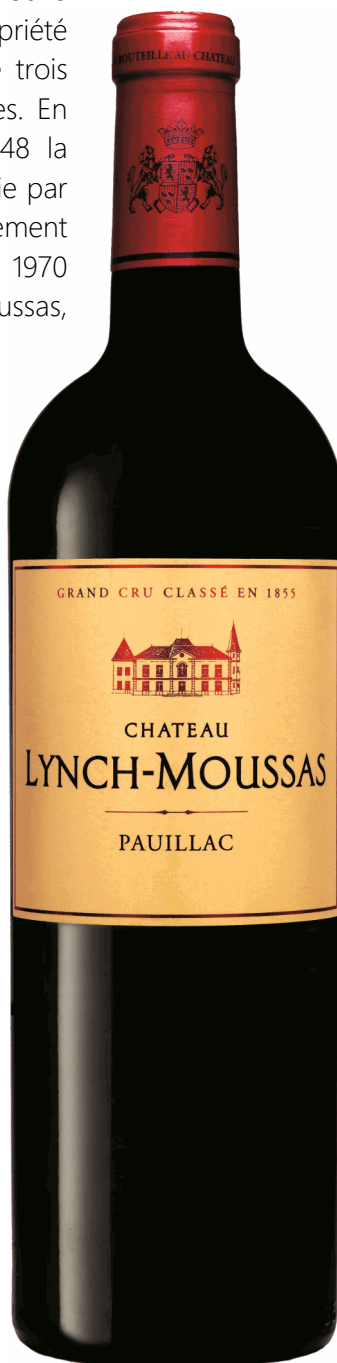
Graves et argile

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 (60 % en barriques neuves et 40 % en barriques d'un vin).



2018

DÉGUSTATION

D'une couleur profonde, avec un disque violacé, ce vin possède une expression aromatique intense de fruits noirs (myrtille, cassis, mûre) et de réglisse. Dès l'attaque, il se distingue par une remarquable suavité, qui confère beaucoup de charme à sa structure pourtant puissante. Plein et profond, très persistant. Axel Marchal Nez avec des arômes de cassis, de mûre et de cèdre. En bouche, Lynch-Moussas 2018 est élégant, avec une belle structure et des tanins fins. Belle finale persistante.

ASSEMBLAGE 2018 :

28 % Merlot
72 % Cabernet Sauvignon

ACCORDS

Accompagnera parfaitement des côtelettes d'agneau grillées, un cuissot de sanglier, une dinde au miel, du lapin mariné, un magret de canard.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 93-94
J. ROBINSON 92
R. GABRIEL 94
R. VOSS 93
B. BURTSCHY 93-94



Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com