

*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

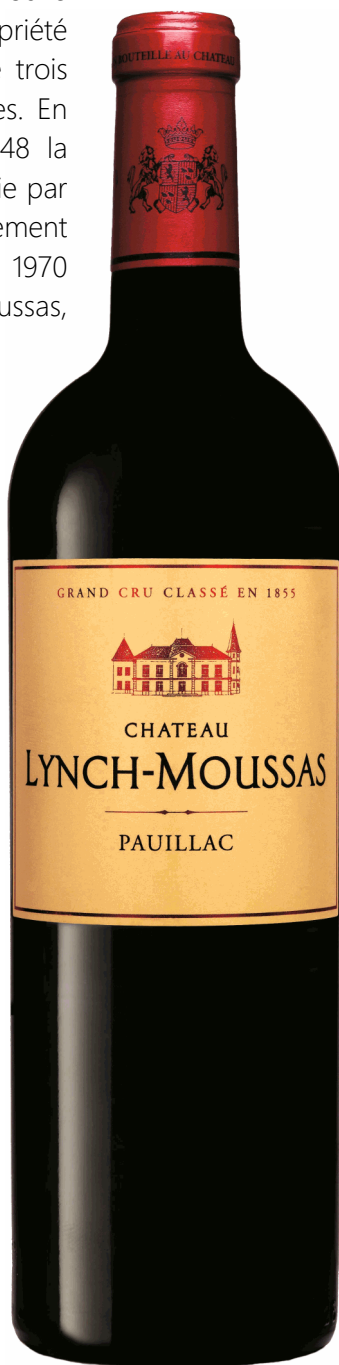
### ENCÉPAGEMENT :

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



**2020**

## DÉGUSTATION

D'une robe intense, avec des reflets violacés, il libère des arômes de cassis, de fruits noirs et de réglisse. L'attaque est tout en suavité, avec une structure étirée et très élégante. A ce stade précoce de l'élevage, il présente déjà beaucoup de charme et de délicatesse, tout en conservant la puissance de son terroir. (Axel Marchal)

### ASSEMBLAGE 2020 :

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 94-95

J. LEVE 92-94

R. VOSS 94-96

M. DEL MONÉGO 94

B. BURTSCHY 95-96

TERRE DE VINS 96

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)

