

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 :

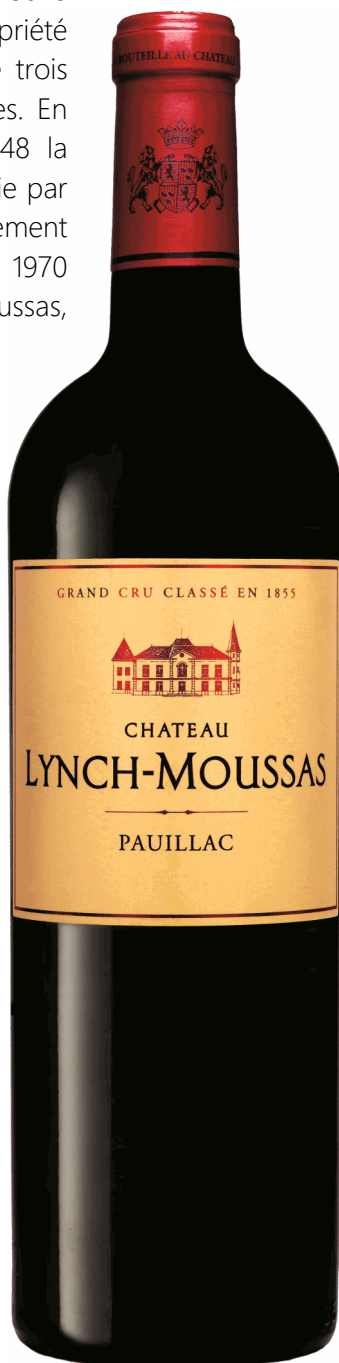
Graves et argile

ENCÉPAGEMENT :

75 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot

VINIFICATION

Fermentation et macération pendant 15 à 20 jours en cuves thermo-régulées. Vieillesse en barriques de chêne (60 % en barriques neuves et 40 % en barriques d'un vin).



2022

DÉGUSTATION

Couleur profonde, avec des reflets violacés. L'expression aromatique est complexe, précise, avec des nuances de mûre, de myrtille et de réglisse. Le boisé est bien intégré, la bouche est fraîche, la texture continue et un caractère pulpeux est perceptible en finale.

Axel Marchal, Docteur en OEnologie

ASSEMBLAGE 2022 :

74% Cabernet Sauvignon
26% Merlot

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

DECANTER 95
WINE SPECTATOR 95
B. BURTSCHY 96-97
TERRE DE VINS 96-97



Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com