



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 :

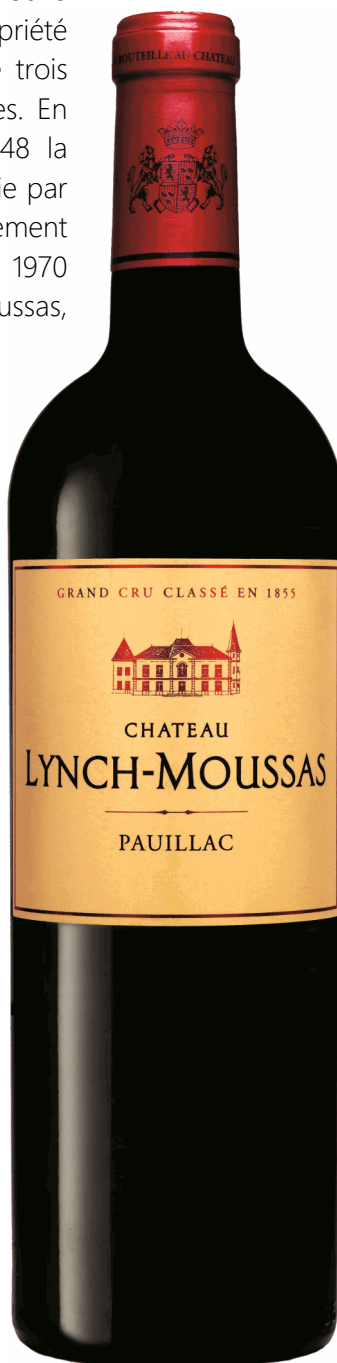
Graves et argile

### 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).



2023

## DÉGUSTATION

La couleur est d'un rouge grenat profond. Les arômes puissants de ce Lynch Moussas sont remarquables par leur précision. Les nuances fumées et élégamment toastées sont suivies de notes plus fruitées de groseilles et de framboises. Beaucoup d'élégance. La bouche ne déçoit pas. Dense et continue, elle se prolonge par une finale tendre, fraîche et tannique à la fois. Un très beau vin.

Axel Marchal et Valérie Lavigne,  
Docteurs en Œnologie

### ASSEMBLAGE 2023 :

78% Cabernet Sauvignon  
22% 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

J. SUCKLING 94-95  
J-M. QUARIN 93  
M. DEL MONEGO 95  
B. BURTSCHY 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](http://www.lynch-moussas.com)