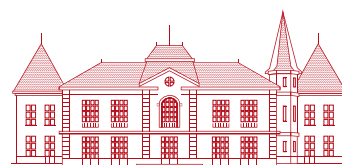


CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2025

GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

CERTIFICATION HVE NIVEAU 3



CHATEAU
LYNCH-MOUSSAS
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - PAUILLAC



DÉGUSTATION

« La teinte est d'une intensité remarquable. Les arômes puissants, impressionnent par leur fraîcheur. Aux premières nuances élégamment toastées, succèdent des notes fruitées, de framboises auxquelles se mêle une touche mentholée. Une très belle complexité. La bouche est dense et savoureuse. Elle se prolonge par une finale fraîche et tannique à la fois. Beaucoup d'élégance dans ce Lynch Moussas 2025. » **Valérie Lavigne & Axel Marchal**, œnologues consultants

ASSEMBLAGE

77%
CABERNET
SAUVIGNON

23%
MERLOT

VINIFICATION

Le moût est d'abord mis en macération à froid pendant quelques jours afin de favoriser l'extraction des arômes, de la couleur et des tanins. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en cuves inox, sur une dizaine de jours. Le vin est ensuite écoulé, séparé de son vin de presse, avant d'entamer la fermentation malolactique. Chaque cuve, issue d'une parcelle distincte, est dégustée individuellement afin de guider l'assemblage des différentes cuvées : le Grand Vin, le Château Lynch-Moussas, le Deuxième Vin Les Hauts de Lynch-Moussas et le Troisième Vin Pauillac de Lynch-Moussas. L'élevage est réalisé en barriques pendant 16 à 18 mois, dont environ 56 % de bois neuf.

MILLÉSIME 2025 : UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PRÉCOCITÉ ET FRAÎCHEUR

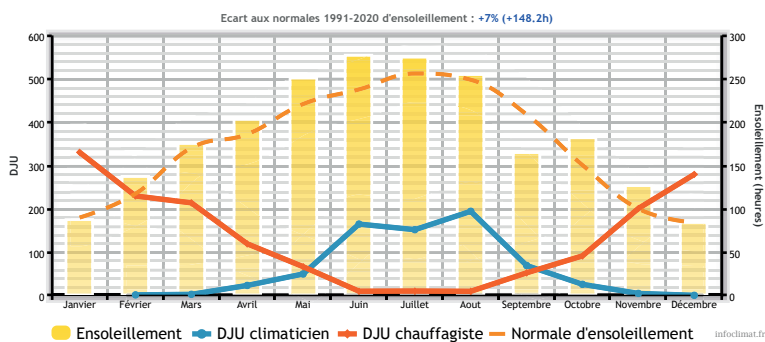
Le millésime 2025 s'annonce superbe, marqué par un hiver doux et sec ayant permis de réaliser des travaux hivernaux dans d'excellentes conditions. Après un débourrement précoce et homogène, le printemps, clément et sec, a limité la pression des maladies. La floraison, précoce et rapide, s'est déroulée fin mai dans un contexte climatique favorable. L'été, marqué par un réel déficit hydrique, a favorisé une véraison également précoce et homogène. Chaud et sec jusqu'à la mi-août, il a ensuite laissé place à de belles amplitudes thermiques, idéales pour parfaire la maturité des raisins. Les vendanges, extrêmement précoces et lancées dès les tout premiers jours de septembre, se sont déroulées dans de très bonnes conditions. Les vinifications, menées avec fraîcheur, donnent naissance à un vin au fruit éclatant, à la robe dense, doté d'une belle fraîcheur en bouche et d'une longue persistance aromatique.

ANNÉE AGRONOMIQUE

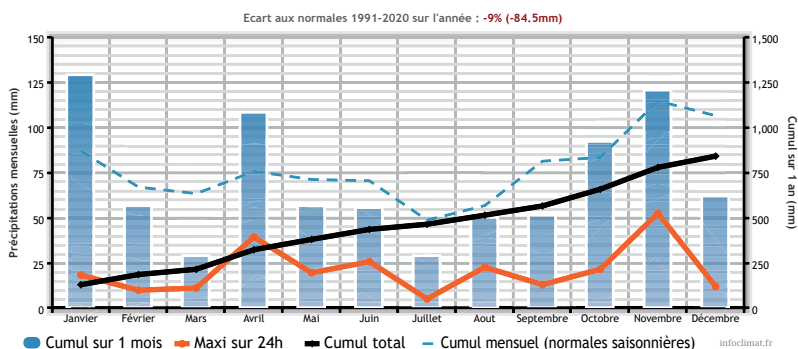


2025 : UN MILLÉSIME FAÇONNÉ PAR L'ÉQUILIBRE CLIMATIQUE

ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : Tmin: +0,9°C Tmax: +1,7°C Tmoy: +1,3°C

