

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

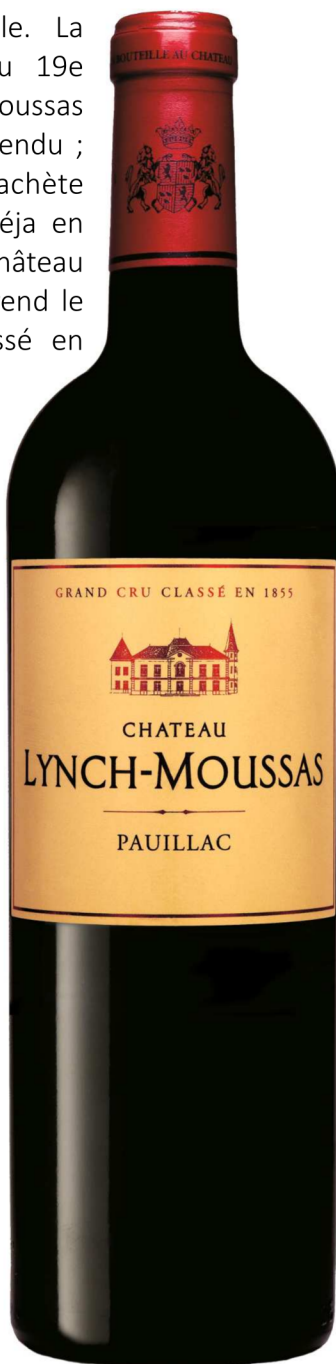
Graves et argile

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 (50 % en barriques neuves et 50 % en barriques d'un vin).



1999

DÉGUSTATION

Belle robe rubis. Le bouquet aromatique est complexe, composé de notes de fruits rouges et noirs et d'arômes de cuir. En bouche, ce vin est moyennement corsé avec un très bel équilibre. Les tanins sont lisses et parfaitement intégrés, ils sont ronds en bouche et donnent du velours à la texture du vin.

ASSEMBLAGE 1999 :

68 % Cabernet Sauvignon
32 % Merlot

ACCORDS

Un carré d'agneau et son gratin dauphinois l'accompagneront très bien.



Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lynch-moussas.com