



PAUILLAC 2007 CHÂTEAU LYNCH MOUSSAS

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 75 % cabernet sauvignon et 25 % merlot

Note de dégustation :

De couleur très intense, grenat-rouge sombre, c'est avec son nez complexe que ce vin charme. Délicats arômes de fruits à noyaux, de bois précieux, de truffe et mine de crayon. La bouche pleine, avec une belle structure et des tanins soyeux complètent l'effet olfactif. Un grand vin à maturité.



Température de service : Entre 17 et 18 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge délicate : filet de bœuf à la bordelaise, cèpes de Bordeaux, fromage à la truffe

Commentaires du sommelier :

Le Château Lynch-Moussas, une histoire de famille depuis 100 ans ! Grand Cru Classé AOC Pauillac en 1855, le Château Lynch-Moussas, acquis par Jean Castéja en 1919, compte parmi les fleurons de la famille depuis un siècle. Transmis par Jean à son fils Émile, et par celui-ci à sa fille Chantal et son fils Philippe, chaque génération de Castéja a eu à cœur de respecter, développer, moderniser et bonifier ce Grand Cru d'Excellence.



Puissance

