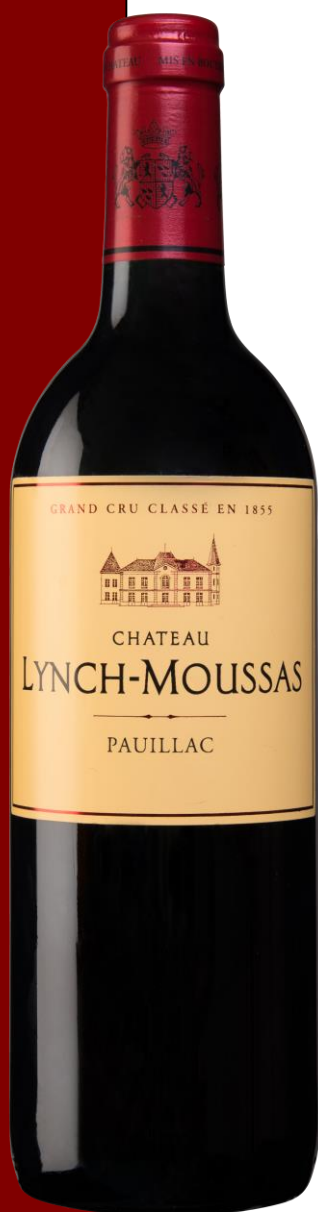


BORIE MANOUX

Château Lynch Moussas

Pauillac Grand Cru Classé



Le nom de Lynch Moussas vient du partage de la propriété du Comte Lynch en Lynch Moussas et Lynch Bages au XIXe siècle, Moussas étant l'autre lieu-dit. Racheté au début du XXe siècle par la famille Castéja déjà propriétaire depuis trois siècles du Château Duhart Milon. Ce n'est qu'en 1970 qu'Émile Castéja en hérite et en prend la gestion. Il s'est aussitôt évertué à redonner au château Lynch Moussas son rayonnement.

Cépages :

Merlot	30%
Cabernet S	70%

Dégustation :

Une robe noire et un nez expressif sur la mûre. Le vin est dense et souple, beau fond avec de la matière veloutée et du fruit, jolie finale de cassis et d'épices.

Nature du sol :

Graves avec une veine argileuse

Mets et Vins :

Carré d'agneau aux cèpes, gigot d'agneau de sept heures aux fèves, filet de bœuf avec des champignons.

Vinification :

Fermentation et cuvaison de 21 jours en cuves thermo régulées. Vieillessement en barriques de 16 mois minimum.

Distinctions :

	Cl	Blle	Pds	Bouchon	Droits	Degrés	Tx Sucre
Blle	75						
Demie	37,5						
Mg	150						

	CTN/CB	Qté	Pds	Dimensions	Paletisation	EAN Blle	EAN Colis
Blle							
Demie							
Mg							