



ACQUISTATO IL

Château Lynch-Moussas Pauillac 2021

2021

Fresco e piacevolmente minerale



Svinando

Lo Château Lynch-Moussas si trova sui grandi altopiani a Ovest della denominazione Pauillac. Siamo nel cuore delle regioni di Bordeaux, ovviamente, dove Merlot e Cabernet non hanno rivali. Lo Château, Cinquième Grand Cru Classé per la famosa classificazione del 1855, produce vini di bella concentrazione e personalità. Vini che si lasciano apprezzare fin da giovani ma che sono anche adatto al medio invecchiamento in cantina. Di proprietà della famiglia Castéja, l'azienda è conosciuta per la finezza dei propri vini, giusto compromesso tra eleganza e struttura. Vigneti piantati su terreni ghiaiosi, questo rosso bordolese nasce da un assemblaggio di Cabernet Sauvignon in netta maggioranza, con una generosa porzione di Merlot a dargli man forte. Dopo la vinificazione, i vini vengono affinati per 18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 55% nuove. Colore intenso e impenetrabile, con un evidente riflesso granato. Al naso si rivela complesso, con profumi che richiamano la rosa, il cioccolato e la frutta scura, come mirtilli e more. A completare il quadro, intriganti note di tostatura e di fumo. In bocca è fresco e piacevolmente minerale. Tannico e lungo. Non si può sbagliare. Quando il vino in tavola è questo bordolese, la carne deve essere protagonista del menù.

Ci troviamo sulla riva sinistra della Garonna, nel cuore della regione di Bordeaux. Francese sì, ma di origine irlandese, come rivela parte del nome di questo castello. Stiamo parlando di Château Lynch-Moussas, bella realtà bordolese che risale addirittura al XVIII secolo. Sessantadue ettari complessivi, circa il 75% del vigneto è coltivato a Cabernet Sauvignon. Con lui, ovviamente, l'immancabile Merlot. All'inizio del XX secolo, la proprietà è passata alla famiglia Castéja, già proprietaria di diversi appezzamenti a Pauillac. Dal 1970 la proprietà è stata gestita direttamente da Emile Castéja, succeduto, nel 2001, dal figlio Philippe.

La Vigna

Terreno Misto impasto con ciottolo

Esposizione sud ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 75% Cab Sauvignon, 25% Merlot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento menù di carne

Vinificazione Da 15 a 20 giorni di fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Invecchiato in botti di rovere francese nuove e usate per circa 18 mesi

Sensazioni Colore granato-viola. Naso complesso incantevole che rivela profumi di rose, cioccolato, mirtilli e more insieme a note di macchia e fumo. In bocca, questo vino è fresco con un profilo minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese