



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

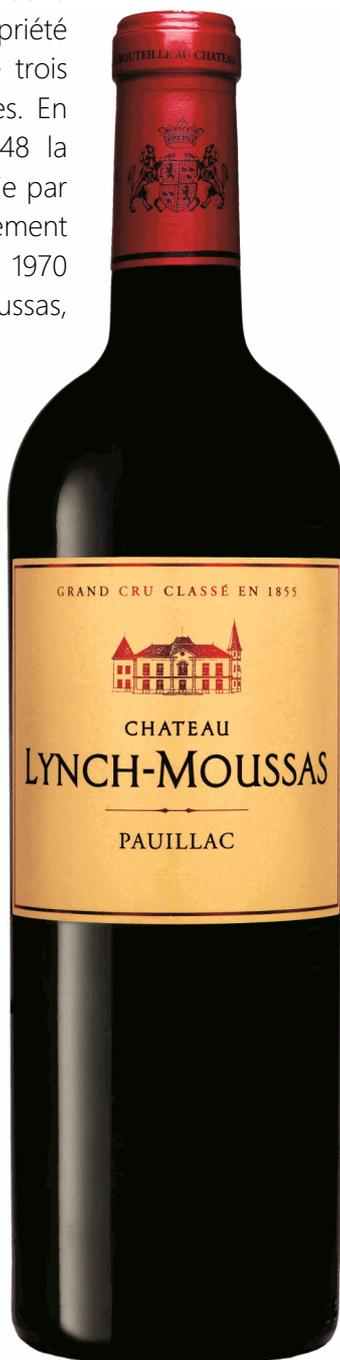
Graves et argile

### 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 (60 % en barriques neuves et 40 % en barriques d'un vin).



2021

## DÉGUSTATION

Robe pourpre avec des reflets grenat, le nez exprime intensément le potentiel fruité du millésime, avec des arômes de cassis, de mûre et de myrtille ainsi que des nuances épicées. L'attaque est moelleuse, suave, le milieu de bouche continu et la finale savoureuse. C'est un vin très élégant et harmonieux, sans aucune dureté. (Axel Marchal)

### ASSEMBLAGE 2021 :

28 % Merlot  
72 % Cabernet Sauvignon

## ACCORDS

Accompagnera parfaitement des côtelettes d'agneau grillées, un cuissot de sanglier, une dinde au miel, du lapin mariné, un magret de canard.

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

WA PARKER 89-91  
J-M. QUARIN 91  
TERRE DE VINS 96



Château Lynch Moussas

33250 Pauillac

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : [www.lynch-moussas.com](http://www.lynch-moussas.com)