



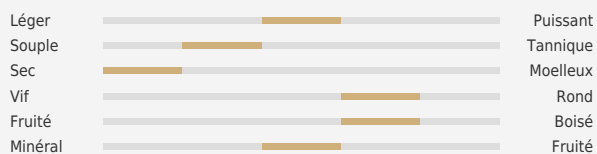
BLANC DE LYNCH-BAGES

PRODUIT

Dans la lignée de l'excellence du Château Lynch-Bages, ce millésime 2023 s'impose comme l'un des plus précis et lumineux de la propriété. Né sur les hauteurs de Pauillac, il réunit avec harmonie 81 % de Sauvignon Blanc, 11 % de Sémillon et 8 % de Muscadelle. L'élevage de six mois sur lies fines, dont la moitié en fûts neufs, lui confère une texture raffinée et une complexité aromatique remarquable. Ce grand blanc du Médoc allie pureté, équilibre et élégance contemporaine.

À la dégustation, le nez s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, de citron mûr et de fruits exotiques, relevés par une fine touche de minéralité. En bouche, la vivacité du Sauvignon se marie à la rondeur du Sémillon, offrant une structure soyeuse et une longueur saline d'une grande distinction. La finale, longue et ciselée, signe un vin à la fois gourmand et d'une rare fraîcheur.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon



NOTATIONS

Vinous : 92/100