

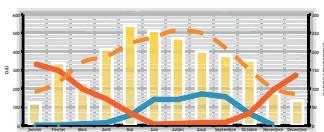


CHATEAU
LYNCH-MOUSSAS
PAUILLAC

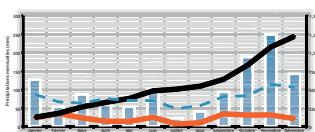
« UNE CLIMATOLOGIE SINGULIÈRE POUR UN MILLÉSIME INÉDIT »

En mars, des températures variées retardent le débourrement par rapport à 2022. Le printemps est chaud et humide, favorisant le mildiou. Heureusement, une période ensoleillée permet une floraison sans problème. Les grappes sont bien fournies grâce à l'induction florale de l'année précédente. La nouaison se passe sans manque d'eau, donnant des baies généreuses. Cela annonce une récolte prometteuse pour les vignobles épargnés par le mildiou. Juin est chaud et pluvieux, tandis que juillet est sec, mais frais en seconde moitié. La véraison est étalée, préservant l'acidité et promettant des vins frais. Une vague de chaleur exceptionnelle après le 15 août tarde la maturation, mais sans altérer les arômes. En septembre, des orages locaux nécessitent une stratégie de vendange précise. Malgré tout, le millésime 2023 se distingue par des vins colorés, fruités, avec une belle structure tannique et une fraîcheur surprenante après vinification.

ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



CYCLE DE LA VIGNE

LYNCH-MOUSSAS
2023

Débourrage 28 mars / Floraison 16 mai / Mi-Véraison 15 juillet / Vendanges Merlots 12 au 28 septembre Cabernets Sauvignons 29 sept - 5 oct

TERROIR

Appellation : Pauillac
Superficie : 67 ha
Elevage : 58% barriques neuves, 42% barriques d'un vin

DÉGUSTATION

“

La teinte est d'un rouge grenat soutenu. Les arômes de ce Lynch Moussas, puissants, sont remarquables par leur précision. Aux nuances fumées, élégamment toastées, succèdent des notes plus fruitées, de groseilles et framboises. Beaucoup d'élégance. La bouche ne déçoit pas. Dense et continue, elle se prolonge par une finale tendre, fraîche et tannique à la fois. Un très beau vin.

”

Axel Marchal et Valérie Lavigne, Docteurs en Oenologie.

NOTES

94-95
JAMES SUCKLING

95
MARKUS DEL MONEGO

93
JEAN-MARC QUARIN

96-97
BURTSCHY

93
JANE ANSON

97
TERRE DE VINS

93
PETER MOSER

92-94
ANTONIO GALLONI

91-93
YVES BECK

90-92
NEAL MARTIN

92-94
JEFF LEVE

91-93
LA RVF

94
GEORGINA HINDLE

17
JACQUES DUPONT

ASSEMBLAGE

78%
CABERNET SAUVIGNON

22%
MERLOT

