



Les Dégustations du Mardi Dîner-dégustation - Château Lynch Bages

Mardi
14
JANVIER



20H00 À 22H00 | 190,00 € TTC / pers.



Les vins du Château Lynch-Bages s'inscrivent dans la lignée des grands Pauillac. Le style Lynch-Bages, on le doit à l'arrivée de Jean-Charles Cazes à la tête de la propriété en 1934.

Ce vinificateur innovant, figure emblématique d'une nouvelle génération de propriétaire a su prendre des risques pour assurer des récoltes. Connu pour être souvent le dernier à vendanger à Pauillac, Jean-Charles Cazes a affirmé le goût Lynch-Bages. Dès 1945 la renommée du château se dessine, grâce à une série de grands millésimes, et aussi des aléas climatiques, relevés avec brio par la propriété.

Puissant, racé et ouvert, le vin acquiert, millésime après millésime, une plus grande précision, alliant la distinction à sa suavité.

En présence de Jean-Charles Cazes, propriétaire.

Blanc de Lynch-Bages 2018

Noix de Saint Jacques poêlée, pâte de yuzu et iyokan

—

Château Lynch-Bages Pauillac 2015

Château Ormes de Pez Saint-Estèphe 2015

Tatin de légumes au céleri et navet bouilli

—

Château Lynch-Bages Pauillac 2005

Château Lynch-Bages Pauillac 2011

Carré de cochon Kintoa rôti, petit mijoté de légumes d'hiver, sauce sésame noir

—

Château Lynch-Bages Pauillac 1996

Château Lynch-Bages Pauillac 2000

Comté de chez Bernard Antony, affinage 24 mois

—

Bouchée au chocolat

www.caves-legrand.com

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 info@caves-legrand.com