

CHATEAU LYNCH MOUSSAC, PAUILLAC 5TH

GROWTH

法國林奇慕薩酒堡紅葡萄酒

Chateau Lynch-Moussas 是 Pauillac 的酒莊之一，1855 年被評為五級酒莊。

Chateau Lynch-Moussas 的歷史要追溯至 17 世紀，由當時的愛爾蘭軍人約 John Lynch 開創。Lynch 出生於 1669 年，1691 年他離開愛爾蘭定居法國，在繁忙的波爾多港口進行紡織品、羊毛和皮革貿易。不久，他與當地的女孩 Guillemette Constant 結婚，並生下兩個孩子，自此便在波爾多安家立業。到了 18 世紀，Lynch 家族進行了一系列重要的並購活動，收購的產業不僅包括波雅克兩個以家族名稱命名的酒莊——Lynch-Bages 和 Lynch-Moussas，也包括 Margaux 產區的 Dauzac。Chateau Lynch-Moussas 名中的“Lynch”源於林奇家族，“Moussas”則取自靠近葡萄園的小村莊。在梅多克早期的一些分級中，從沒出現過 Chateau Lynch-Moussas 的名字，直到 1845 年的一個排名，酒莊才榜上有名。十年之後，Chateau Lynch-Moussas 在 1855 年的梅多克分級中被評為五級酒莊。

Chateau Lynch-Moussas 的葡萄採用手工採摘，處理後會進入控溫不銹鋼罐中發酵，發酵好的葡萄酒會進行乳酸發酵，再放入橡木桶（每年的橡木桶都會有 60% 是新的）中熟成，之後葡萄酒會在裝瓶前進行蛋白澄清，但不會過濾。



釀酒廠：法國林奇慕薩酒堡紅葡萄酒(Chateau Lynch-Moussas)

產區：波爾多 (Bordeaux)、波雅克(Pauillac)

葡萄品種：Cabernet Sauvignon、Merlot、Cabernet Franc

顏色：亮麗的紅寶石色澤

酒質：口感如天鵝絨般滑順的單寧，強勁濃郁的深色水果香氣，口感豐富且強勁，尾韻悠長。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：適合牛羊肉料理、乳酪、或野味。