



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Second vin recherché d'un domaine célèbre

Description:

Formellement, il ne s'agit "que" d'un second vin pour ce Pauillac. Mais comme ce "second vin" provient de la cave du célèbre Château Lafite Rothschild, la deuxième garde est elle aussi un Bordeaux de classe mondiale absolue. La qualité est ici la maxime suprême: outre les sols profonds, graveleux et calcaires du vignoble et l'âge des vignes, une limitation stricte des rendements, des dates de vendanges spécifiques aux cépages et une sélection rigoureuse des raisins comptent parmi les facteurs de réussite.

Profil aromatique:

Bouquet d'une grande complexité, pur et précis, aux délicates nuances de baies rouges, jus de griotte frais, nectar de groseille, graphite et zestes d'orange sanguine. Bouche profonde et soyeuse, racée et pleine d'énergie, avec des tannins mûrs et serrés et un corps complexe.

Finale sublime où tout est à sa place, longueur et concentration avec des arômes de framboises sauvages et de profondes notes de terroir. Il peut encore s'améliorer.

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Pauillac

Producteur: Second vin du Château

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: 2030-2050

Raisins: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

N° article: 0471923

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Pays d'origine: France
Classifications: WeinWisser 18+/20, James Suckling 94/100,
Vinum 94/100, Score 18.5/20
Raisins: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Prêt à boire: 2030-2050
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.