MÖVENPICK
VINS

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Le numéro 1 à Léognan

Description:
Le Smith Haut Lafitte Blanc est un vin très particulier parmi les vins blancs de Bordeaux. En effet, avec plus de 90%, il possède la plus grande proportion de sauvignon blanc de tous les meilleurs blancs de la région. En complément, il y a toujours une petite part de sémillon et de sauvignon gris. Les vignes poussent sur un terroir typique des Graves, composé de gravier et d'argile avec un peu de calcaire. C'est ce qui donne à ce vin son arôme unique de silex associé à une minéralité crayeuse.

Profile aromatique:
Bouquet d’une grande complexité aux notes de pêche de vigne, litchi et fruit de la passion, puis en deuxième nez de fenouil, mélisse, anis et pomelo. Texture soyeuse dans le palais nerveux, racé et parfaitement équilibré, sur une veine minérale en soutien. Pamplemousse et belle note salée dans la finale complexe; il est si délicieux qu’il appelle à la gorgée suivante !

Va bien avec:
Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Pessac-Léognan AOC
Teneur en alcool:	14.5%
N° article:	0555423

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch