



## 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.

### Profil 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. Pamplousse et belle note salée dans la finale complexe; il est si délicieux qu'il appelle à la gorgée suivante !

### Accompagne idéalement:

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

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Pessac-Léognan AOC

**Vol. alcool:** 14.5%

**N° article:** 0555423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Score 19.5/20  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.