



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Smith Haut Lafitte aristocratique

Description:

Ein aristokratischer Smith Haut Lafitte, der dieses Jahr mit einem Sticker ausgestattet ist, der an den Besuch von King Charles auf dem Weingut im vergangenen Jahr erinnert.

Profile aromatique:

Bouquet d'une grande complexité, cassis fraîchement cueilli, pastilles de chocolat noir et pâte d'olive noire, sur des notes de tabac du Brésil et de jus de sureau. Sublime palais, soyeux et ferme, avec un extrait granuleux et des tannins chocolatés bien structurés, belle concentration, corps bien charpenté.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2050

N° article: 0564523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 96/100, James Suckling 94/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19+/20
A boire: 2028-2050
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.