



Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite grandiose

Beschreibung:

Das Pauillac-Château Lafite-Rothschild zählt zweifellos zu den berühmtesten Weingütern der Welt. Nicht umsonst wurde das Gut bei der Klassifizierung im Jahre 1855 als eines von damals nur vier mit der Auszeichnung „Premier Cru“ geadelt. Für die exzellente Qualität gibt es mehrere Gründe: Ein Geheimnis liegt in der Beschaffenheit der Böden, denn die Rebflächen von Château Lafite Rothschild liegen auf einer bis zu 30 Meter hohen Kuppe, deren gut durchlässige Kiesauflage auf einem mächtigen Kalksockel ruht. Auf diesem Boden gedeiht vor allem die Rebsorte Cabernet Sauvignon vorzüglich, mit der mehr als siebzig Prozent der Weinberge bestockt sind. Aufgrund des kargen Untergrunds sind nicht nur die Erträge auf natürliche Weise begrenzt, der Kies speichert auch die Wärme sehr gut und unterstützt dadurch den Reifeverlauf der Rebsorte. Daneben spielen aber auch das hohe Durchschnittsalter der Rebstöcke, niedrige Erträge sowie die strenge Selektion des Leseguts eine wichtige Rolle. Nur das Beste ist hier gut genug – nach der Gärung wird jedes einzelne Fass verkostet und nur die vorzüglichsten davon werden für den Grand Vin verwendet.

Degustationsnotiz:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet de fruits rouges très complexe et très dense, belles notes de terroir et groseilles fraîchement cueillies. Dans le second nez, un parfum séduisant de violette, de l'égline, de la coriandre et de la verveine. Bouche royale à l'élégance incroyable, ce diamant brut est complexe et profond, il possède un noyau minéral, léger comme une plume, il flotte telle une danseuse, mais tout en profondeur et avec une très longue finale qui semble ne pas vouloir se terminer. Un Lafite magique qui m'a complètement envoûté ! Des trois 1ers GCC, c'est celui qui donne le moins de lui-même et qui est complètement en paix avec lui-même. Un peu outrancier je dirais, seulement pour les vrais connaisseurs de Bordeaux ! Selon le directeur Jean-Guillaume Prats : "Classique mais moderne, avec un plus en précision" !

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: 2030-2060

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96-98/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, James Suckling 100/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.