



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Gesuchter Klassiker von berühmtem Premier-Cru-Château

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre avec un disque légèrement rouge rubis. Parfum en filigrane de myrtilles fraîches, de violettes et de gelée de mûres, en arrière nez de la réglisse et du jus de pruneau. Bouche ferme avec une trame tannique soutenue, élégant, doté d'un bon tirant, un extrait mûr, un équilibre parfait et une vivacité foisonnante. Dans la finale complexe, une belle note de cassis et des traces de graphite, se termine sur une délicate astringence. Le fait d'avoir mis plus de Cabernet Sauvignon fait la différence, note le directeur technique, Eric Kohler.

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: Second vin du Château

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2042

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

Artikelnummer: 0471919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2027-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.