



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Second vin recherché d'un domaine célèbre

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:

Bouquet dense de cynorhodon, de groseilles rouges, de tabac blond et de mousse de canneberges. Bouche complexe et très structurée, à la texture soyeuse et à l'extrait mûr, corps élégant. Arômes de baies rouges dans la finale compacte aux notes de graphite et à l'astringence délicate.

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.

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2028-2045

Artikelnummer: 0471920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
A boire:	2028-2045
Vol. alcool:	13.0%
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.