



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Un second vin en quantité limitée d'une célèbre maison

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 aux délicates notes de jus de griotte frais, de violette, de thé de cynorrhodon froid et tabac blond. Palais droit et complexe, soyeux et racé, élégant noyau minéral, corps ferme. Les cerises rouges marquent la finale concentrée et persistante, sur une touche d'estragon, de la minéralité et une sublime astringence.

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

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2029-2048

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2029-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
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.