



Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Le numéro 1 à Léognan

Beschreibung:

Le Smith Haut Lafitte Blanc est un vin très particulier parmi les vins blancs de Bordeaux. En effet, avec plus de 90%, il possède la plus grande proportion de sauvignon blanc de tous les meilleurs blancs de la région. En complément, il y a toujours une petite part de sémillon et de sauvignon gris. Les vignes poussent sur un terroir typique des Graves, composé de gravier et d'argile avec un peu de calcaire. C'est ce qui donne à ce vin son arôme unique de silex associé à une minéralité crayeuse.

Degustationsnotiz:

Jaune vif. Parfum sublime de pêche de vigne, de pamplemousse et de primevère. Dans le deuxième nez, des notes typiques de silex et de pomelo. Palais crémeux au corps équilibré, magnifique douceur d'extrait et du caractère en soutien. La finale aromatique est un feu d'artifice de fruits jaunes et de fleurs blanches. Il y a tellement de tension dans tout cela. Une performance grandiose et pour moi clairement l'un des meilleurs vins blancs du millésime.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris

Artikelnummer: 0555419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris
A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés