

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 lumineux. Bouquet dense de pamplemousse, de zestes d'orange et de kumquats compotés, puis de feuille de bananier et de mandarine. Bouche complexe et crémeuse, d'une vivacité racée, avec corps plein d'énergie. Belles notes de craie dans la finale concentrée aux arômes de Golden Delicious et de jus de coing.

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: en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2032

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

Artikelnummer: 0555420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France

Notation: Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 95/100,

Decanter 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Score

19.5/20

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

Sémillon

A boire: jusqu'en 2032
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%

Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés