



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:

Bouquet d'une grande complexité aux notes de pêche de vigne, litchi et fruit de la passion, puis en deuxième nez de fenouil, mélisse, anis et pomelo. Texture soyeuse dans le palais nerveux, racé et parfaitement équilibré, sur une veine minérale en soutien. Pamplemousse et belle note salée dans la finale complexe; il est si délicieux qu'il appelle à la gorgée suivante !

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 2045

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

Artikelnummer: 0555421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Parker 94-96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés