



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Full and sexy», meint James Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bouquet d'une grande complexité, cassis fraîchement cueilli, pastilles de chocolat noir et pâte d'olive noire, sur des notes de tabac du Brésil et de jus de sureau. Sublime palais, soyeux et ferme, avec un extrait granuleux et des tannins chocolatés bien structurés, belle concentration, corps bien charpenté.

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: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0564514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.