



## Caisse Multi-formats Château Smith Haut

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

"Full and sexy" J. Suckling

**Description:**

Mit diesem 2015er feiert man gleich zwei Jubiläen. 650 Jahre Smith-Haut-Lafitte (seit 1365) und 25 Jahre Cathiard-Besitz (seit 1990).

**Profil aromatique:**

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Des notes grillées dominent le premier nez aux parfums de café, de cerises noires, de bois précieux, et de baies des trois couleurs rouge, bleu et noir. L'attaque est élégante dans la bouche aux tannins exigeants. Une longue maturité en bouteille sera nécessaire afin d'intégrer ces tannins extraits et puissants, mais le potentiel est là, sans aucun doute.

**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.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Pessac-Léognan AOC

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2050

**Cépage(s):** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**N° article:** 0564515

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Caisse Multi-formats Château Smith Haut**

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97-98/100, Decanter 96/100,  
Jeb Dunnock 96+/100, Parker 97/100, René  
Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100  
**Cépage(s):** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2%  
Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2050  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.