



Château Smith Haut Lafitte

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

"Full and sexy" J. Suckling

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2050

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

Artikelnummer: 0564515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 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:	14.5%
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.