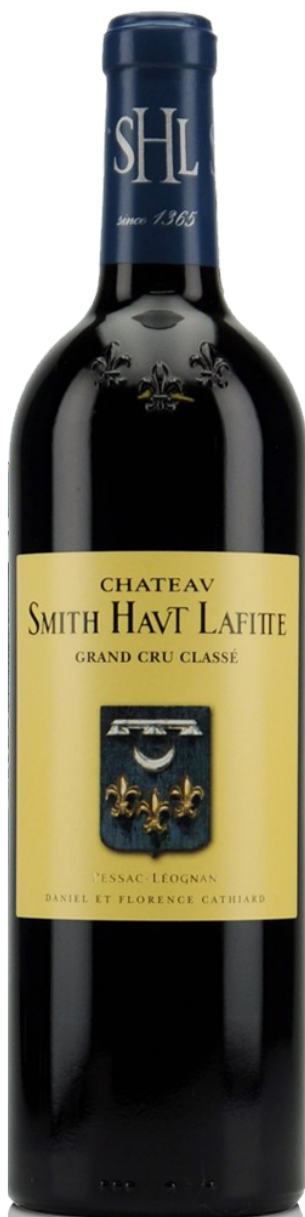




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«We will see if 2016 is better than 2015.» 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
Vol. alcool: 14.0%
A boire: 2027-2047
Artikelnummer: 0564516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Wine Spectator 95-98/100
A boire:	2027-2047
Vol. alcool:	14.0%
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.