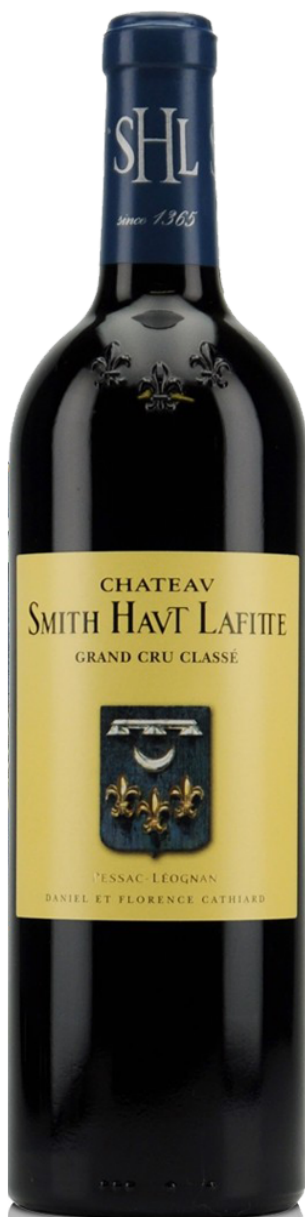




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un vin exceptionnel, doté d'un incroyable potentiel de garde, que l'on doit à Fabien

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat rubis, brillant au centre. Le cassis reste en filigrane de ce bouquet aux séduisants parfums de genièvre et de fraises des bois, avec des arrière notes de tabac blond, de chocolat à la noix de coco et de bois précieux. La bouche est puissante et charpentée, avec une belle structure et une magnifique précision. Beaucoup de matière et une explosion de baies des bois dans la longue finale serrée. Fabien Teitgen apporte son supplément de classe à ce vin au gigantesque potentiel de garde.

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: 2028-2050

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2050
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.