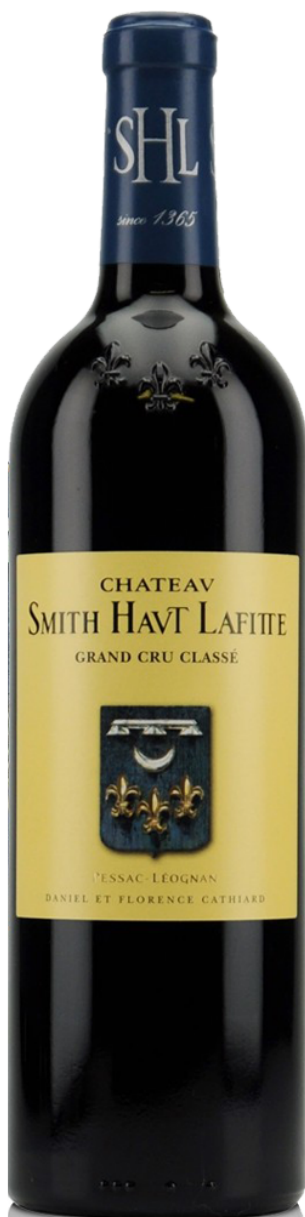




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein grosser SHL mit grossem Alterungspotenzial!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat dense aux reflets brillants. Bouquet complexe, légèrement introverti rappelant les cerises sauvages et les fines herbes fraîches, puis le genièvre et les framboises. Bouche puissante avec une structure tannique soutenue et serrée, texture salée, montre beaucoup de souplesse et de force. Arômes d'olives noires, de poivre de montagne de Tasmanie et de cassis dans la finale complexe. Un grand SHL avec un magnifique 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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.