

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Chapeau Fabian Teitgen, wird noch zulegen

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Violet profond, rubis sur le disque. Bouquet concentré avec du jus de griottes, des pralinés au chocolat et du cassis. Dans le deuxième nez, des mûres fraîchement cueillies et de la réglisse. En bouche, la texture crémeuse et la puissance des tannins mûrs soutiennent parfaitement l'élégance du corps. Dans la finale complexe, le monstre montre alors son vrai visage et se termine par un long crescendo de sureau, de prunelle, de tabac dominicain et de verveine, se termine sur une belle astringence.

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: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5% **A boire:** 2029–2050

Cépage(s): 59% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100,

Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96/100,

WeinWisser 18.5+/20

Cépage(s): 59% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4%

Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

A boire: 2029-2050
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois 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.