



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Chapeau Fabian Teitgen, wird noch zulegen

Description:

Profile aromatique:

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 vin 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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: 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

N° article: 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: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.