



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Jubiläum: der 25. Jahrgang von Fabien Teitgen

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Violet impénétrable, centre noir, disque lilas. Les baies noires marquent le bouquet complexe, aux nuances de tabac dominicain et de bois exotique. En deuxième nez suivent des notes de cassis, de truffes au chocolat noir et bois de santal. La bouche est concentrée et crémeuse, avec une belle richesse d'extrait salée, des tannins bien étoffés et un corps densément musclé. Finale explosive de petites baies noires, d'estragon et de graphite. Il me rappelle le millésime 2016. Un millésime *oximore*, dit Fabien avec un sourire.

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: 14.5%
A boire: 2029-2050
Artikelnummer: 0564520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99-100/100, WeinWisser 19.5/20
A boire:	2029-2050
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.