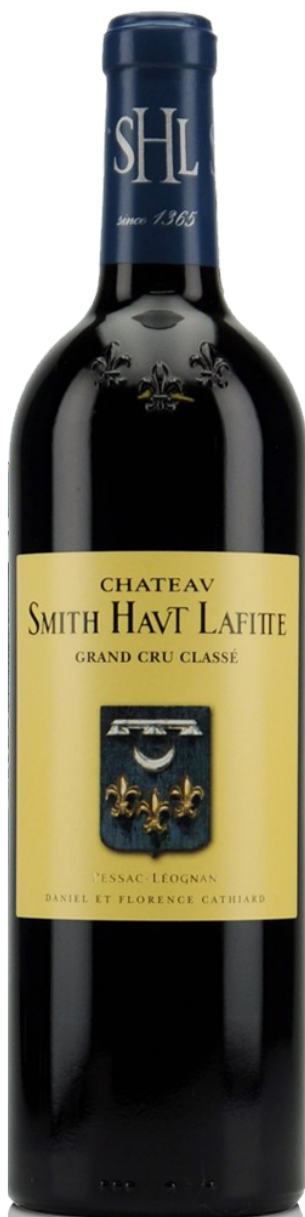




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bouquet séduisant de cassis, de jus de griotte frais et de violettes envoûtantes, puis en deuxième nez de myrtilles sauvages, de réglisse et de tabac blond. Bouche soyeuse, énergique et racée, avec des tannins mûrs et serrés, ainsi qu'un corps musclé. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et persistante aux nuances de myrtilles et de thé Earl-Grey, va encore progresser.

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: jusqu'en 2045

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2045
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.