



Château Smith Haut Lafite

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Pessac-Léognan recherché de la famille Cathiard

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Magnifique bouquet de cerise sauvage et de gelée de myrtille des Alpes, sur de délicates notes de rose Baccarat et de pastilles de chocolat. Bouche sublime d'une texture soyeuse, avec un extrait granuleux, un corps musclé et des tannins serrés. Ce grand vin prend de l'ampleur dans la finale concentrée et persistante, aux arômes de baies noires et d'épices.

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: | 2029-2054 |
| Artikelnummer: | 0564522 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-95/100, Wine Spectator 95/100
A boire: 2029-2054
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.