



Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«This is a very fine Lafon Rochet from Basile Tesseron and his team.» Neal Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat aux reflets rubis et lilas. Bouquet complexe aux notes florales et de baies des bois, puis de gruaux rouges et de noix. Il coule magnifiquement dans la bouche mûre et douce où les cerises rouges dominent en rétro-olfaction – que d'élégance ! Une forte tendance aux meilleures notes. Bravo Basile !

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: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0627216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Enthusiast 95-97/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 91-93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2037
Vol. alcool:	14.0%
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.