



Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«Extrêmement persistant et concentré.» James Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat saturé, lilas sur le disque. Bouquet délicat et sucré de prunes mûres, de tabac blond et de bois de rose. Bouche élégante et parfaitement soutenue à la texture soyeuse. Finale harmonieuse sur des arômes gourmands de jus de griottes et de groseilles. Le niveau est presque identique à celui de l'année dernière. En ce qui concerne le froid et le Botrytis (sujet délicat), le propriétaire Basile Tesseron répond pince-sans-rire "It would be worth it". (15% de perte). L'effort en valait la peine.

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: 13.0%
A boire: jusqu'en 2040
Artikelnummer: 0627217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92-93/100, Parker 85-87/100, WeinWisser 17.5/20
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.0%
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.