



2017 Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«Extrêmement persistant et concentré.» James Suckling

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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 |
| Région: | Bordeaux |
| Sous-région: | St-Estèphe |
| Producteur: | Château Lafon-Rochet |
| Notation(s): | James Suckling 92–93/100, Parker 85–87/100, WeinWisser 17.5/20 |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Référence: | 0627217 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92–93/100, Parker 85–87/100,
WeinWisser 17.5/20
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.