



2017 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un vin exceptionnel, doté d'un incroyable potentiel de garde, que l'on doit à Fabien Teitgen et son équipe

Note de dégustation:

Grenat rubis, brillant au centre. Le cassis reste en filigrane de ce bouquet aux séduisants parfums de genièvre et de fraises des bois, avec des arrière notes de tabac blond, de chocolat à la noix de coco et de bois précieux. La bouche est puissante et charpentée, avec une belle structure et une magnifique précision. Beaucoup de matière et une explosion de baies des bois dans la longue finale serrée. Fabien Teitgen apporte son supplément de classe à ce vin au gigantesque potentiel de garde.

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:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Smith Haut Lafitte

Notation(s):

Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0564517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Vol. alcool: 14.0 %
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.