



## 2017 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

**Note de dégustation:**

Robe grenat-rubis, saturée au centre. Bouquet rappelant les framboises sauvages, la réglisse et les airelles rouges. Parfums de fleurs de cassis, de vanille de Tahiti et de compote de groseilles en deuxième nez. Palais complexe d'une finesse et d'une précision incroyables, extrait sucré et mûr, fraîcheur parfaitement soutenue, tout est à sa place. Dans la Finale harmonieuse c'est une suite renversante d'arômes fins et originaux.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Lafite Rothschild
<b>Notation(s):</b>	Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 97–98/100
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0461417

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 97–98/100  
**Cépage(s):** 96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**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.