



2017 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

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:

Pauillac

Producteur:

Château Lafite Rothschild

Notation(s):

James Suckling 92–93/100, Parker 91/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc

Référence:

0471917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château
Lafite Rothschild

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92–93/100, Parker 91/100
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.