



2016 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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 98/100, Wine Spectator 95–98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100

Vol. alcool: 14.0 %

Référence: 0564516

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 98/100, Wine Spectator 95–98/100, Jeb
Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100

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
déguster.