



## 2016 Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

**Note de dégustation:**

Grenat aux reflets rubis et lilas. Bouquet complexe aux notes florales et de baies des bois, puis de gruaux rouges et de noix. Il coule magnifiquement dans la bouche mûre et douce où les cerises rouges dominent en rétro-olfaction – que d'élégance ! Une forte tendance aux meilleures notes. Bravo Basile !

**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):** Wine Enthusiast 95–97/100, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 91–93/100

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2037

**Référence:** 0627216

## 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):** Wine Enthusiast 95–97/100, Antonio Galloni  
91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling  
94/100, Parker 91–93/100  
**Apogée:** jusqu'en 2037  
**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  
décanner.