



2016 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Le vin blanc de rêve de Florence et Daniel Cathiard

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Smith Haut Lafitte

Notation(s):

James Suckling 97/100, Parker 96/100, Jeb Dunnuck 99/100

Elaboration:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

Référence:

0555416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 97/100, Parker 96/100, Jeb
Dunnuck 99/100
Traubensorte(en): Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés