



2018 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Grenat dense aux reflets brillants. Bouquet complexe, légèrement introverti rappelant les cerises sauvages et les fines herbes fraîches, puis le genièvre et les framboises. Bouche puissante avec une structure tannique soutenue et serrée, texture salée, montre beaucoup de souplesse et de force. Arômes d'olives noires, de poivre de montagne de Tasmanie et de cassis dans la finale complexe. Un grand SHL avec un magnifique potentiel de garde !

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): Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: 2028–2048

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence: 0564518

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): Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Apogée: 2028–2048

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

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.