



## 2018 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

**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):**

Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Antonio Galloni 92/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Cépage(s):**

Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

**Référence:**

0555418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Antonio Galloni 92/100
<b>Cépage(s):</b>	Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés