



## 2016 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac 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:** Pauillac

**Producteur:** Château Lafite Rothschild

**Notation(s):** James Suckling 100/100, Parker 99/100, Wine Enthusiast 98-100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnock 100/100

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Référence:** 0461416

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

Taille: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 100/100, Parker 99/100, Wine Enthusiast 98–100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 100/100  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**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.