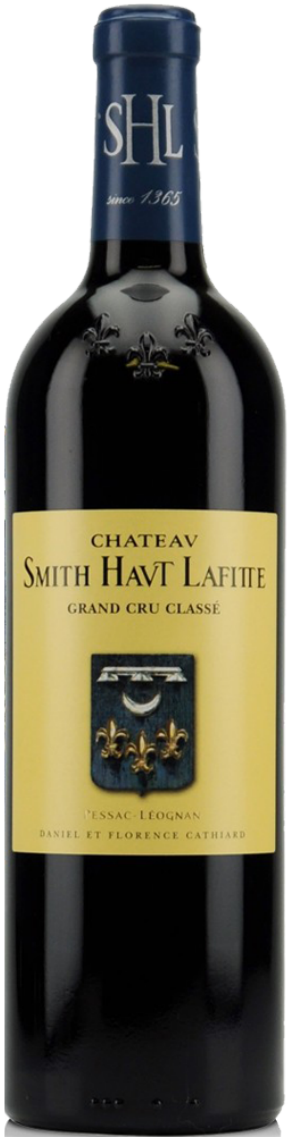

2019 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:
Violet profond, rubis sur le disque. Bouquet concentré avec du jus de griottes, des pralinés au chocolat et du cassis. Dans le deuxième nez, des mûres fraîchement cueillies et de la réglisse. En bouche, la texture crémeuse et la puissance des tannins mûrs soutiennent parfaitement l'élégance du corps. Dans la finale complexe, le monstre montre alors son vrai visage et se termine par un long crescendo de sureau, de prunelle, de tabac dominicain et de verveine, se termine sur une belle astringence.

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):	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2029–2050
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0564519

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée:	2029–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch