



2019 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Jaune vif. Parfum sublime de pêche de vigne, de pamplemousse et de primevère. Dans le deuxième nez, des notes typiques de silex et de pomelo. Palais crémeux au corps équilibré, magnifique douceur d'extrait et du caractère en soutien. La finale aromatique est un feu d'artifice de fruits jaunes et de fleurs blanches. Il y a tellement de tension dans tout cela. Une performance grandiose et pour moi clairement l'un des meilleurs vins blancs du millésime.

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, Neal Martin 94–96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris

Référence:

0555419

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, Neal Martin 94–96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100
Cépage(s):	90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés