



2018 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond aux reflets violets. Bouquet royal de cassis mûr, très noble, avec des arrière notes florales, de réglisse et de tabac blond. En bouche, d'une astringence racée, il se révèle d'une finesse exceptionnelle grâce à son maintien rigoureux aux tanins exigeants et à la fraîcheur soutenue, tel un marathonien bien entraîné. Son élégance se confirme jusque dans la finale serrée et persistante dont les arômes semblent ne jamais vouloir s'atténuer, bois noble, cerises sauvages - un très grand Lafite monumental, que l'on a eu encore en bouche pendant de longues minutes sur le chemin du parking et qui lui a valu à juste titre une note de rêve !

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):

Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Référence:

0461418

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):	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100
Cépage(s):	91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.