



## 2015 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin du siècle – une délicatesse similaire à celle du millésime 1953

**Note de dégustation:**

Pourpre grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Le bouquet est d'une merveilleuse douceur, fine et enivrante; Le premier nez révèle des parfums de caramel, de bois de santal et de fruits confits, viennent ensuite des senteurs de prune et de damassine se mariant avec de délicates notes de thym frais, de menthe et de fines herbes sèches. L'astringence est à la fois riche et subtile dans l'élégant palais superbe d'harmonie. Ce vin de haut vol dansant et presque joyeux est à l'opposé d'un bulldozer. Voilà exactement ce que peut parfois se permettre un Lafite, et nulle doute qu'il deviendra un vin de choix, à l'instar du millésime 1953, dans ses plus belles années.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Lafite Rothschild
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 20/20, Parker 96+/100
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Référence:</b>	0461415

## 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):** René Gabriel 20/20, Parker 96+/100  
**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.