



2020 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Sublime bouquet, d'une grande délicatesse, aux nuances de framboises sauvages et de cynorrhodon avec de subtiles notes de graphite, puis en deuxième de la mine de crayon, des griottes et du tabac blond. La bouche concentrée est très discrète et apaisante comme comme un concerto pour violon, dense et profonde, dans un équilibre magique, presque mystérieux, texture soyeuse, extrait mûr, d'une grande droiture, tannins cacaotés. Finale grandiose aux arômes de cerise sauvage, avec une belle minéralité et une astringence royale. Le pur ADN de Lafite, d'une grande élégance, il se termine par des notes délicatement salées en rétro-olfaction : effet « sucre-salinité » !

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):	Jeb Dunnuck 100/100, WeinWisser 20/20, Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100, Neal Martin 98/100, Parker 97/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0461420

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): Jeb Dunnuck 100/100, WeinWisser 20/20,
Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100,
Neal Martin 98/100, Parker 97/100
Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3%
Cabernet Franc, 2% 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.