



## 2020 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

**Note de dégustation:**

Violet impénétrable, centre noir, disque lilas. Les baies noires marquent le bouquet complexe, aux nuances de tabac dominicain et de bois exotique. En deuxième nez suivent des notes de cassis, de truffes au chocolat noir et bois de santal. La bouche est concentrée et crémeuse, avec une belle richesse d'extrait salée, des tannins bien étoffés et un corps densément musclé. Finale explosive de petites baies noires, d'estragon et de graphite. Il me rappelle le millésime 2016. Un millésime \*oximore\*, dit Fabien avec un sourire.

**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>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Smith Haut Lafitte
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99-100/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2029-2050
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0564520

## 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):** Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20  
**Cépage(s):**  
**Apogée:** 2029–2050  
**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.