



2020 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Second vin recherché d'un domaine célèbre

Note de dégustation:

Bouquet dense de cynorhodon, de groseilles rouges, de tabac blond et de mousse de canneberges. Bouche complexe et très structurée, à la texture soyeuse et à l'extrait mûr, corps élégant. Arômes de baies rouges dans la finale compacte aux notes de graphite et à l'astringence délicate.

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 93/100, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100

Vol. alcool:

13.0 %

Référence:

0471920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château
Lafite Rothschild

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling
96–97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100,
WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100
Vol. alcool: 13.0 %
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.