



2019 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Note de dégustation:

Rouge pourpre avec un disque légèrement rouge rubis. Parfum en filigrane de myrtilles fraîches, de violettes et de gelée de mûres, en arrière nez de la réglisse et du jus de pruneau. Bouche ferme avec une trame tannique soutenue, élégant, doté d'un bon tirant, un extrait mûr, un équilibre parfait et une vivacité foisonnante. Dans la finale complexe, une belle note de cassis et des traces de graphite, se termine sur une délicate astringence. Le fait d'avoir mis plus de Cabernet Sauvignon fait la différence, note le directeur technique, Eric Kohler.

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):	James Suckling 96/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0471919

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):	James Suckling 96/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.