



2019 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet de fruits rouges très complexe et très dense, belles notes de terroir et groseilles fraîchement cueillies. Dans le second nez, un parfum séduisant de violette, de l'églantine, de la coriandre et de la verveine. Bouche royale à l'élégance incroyable, ce diamant brut est complexe et profond, il possède un noyau minéral, léger comme une plume, il flotte telle une danseuse, mais tout en profondeur et avec une très longue finale qui semble ne pas vouloir se terminer. Un Lafite magique qui m'a complètement envoûté ! Des trois 1ers GCC, c'est celui qui donne le moins de lui-même et qui est complètement en paix avec lui-même. Un peu outrancier je dirais, seulement pour les vrais connaisseurs de Bordeaux ! Selon le directeur Jean-Guillaume Prats : "Classique mais moderne, avec un plus en précision" !

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):

Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 96–98/100, Jeb Dunnock 98–100/100, James Suckling 100/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Référence:

0461419

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): Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 96–98/100, Jeb Dunnock 98–100/100, James Suckling 100/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
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.