



## 2021 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

**Note de dégustation:**

Bouquet séduisant de cassis, de jus de griotte frais et de violettes envoûtantes, puis en deuxième nez de myrtilles sauvages, de réglisse et de tabac blond. Bouche soyeuse, énergique et racée, avec des tannins mûrs et serrés, ainsi qu'un corps musclé. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et persistante aux nuances de myrtilles et de thé Earl-Grey, va encore progresser.

**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>	James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Eleavage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2028–2050
<b>Cépage(s):</b>	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0564521

## 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):** James Suckling 96–97/100, Score 19/20,  
Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin  
95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100,  
WeinWisser 18.5/20  
**Cépage(s):** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3%  
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Apogée:** 2028–2050  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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.