



2013 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Smith Haut Lafitte

Notation(s):

James Suckling 91-92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0564513

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 91-92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
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 déguster.