



2022 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Pessac-Léognan recherché de la famille Cathiard

Note de dégustation:

Magnifique bouquet de cerise sauvage et de gelée de myrtille des Alpes, sur de délicates notes de rose Baccarat et de pastilles de chocolat. Bouche sublime d'une texture soyeuse, avec un extrait granuleux, un corps musclé et des tannins serrés. Ce grand vin prend de l'ampleur dans la finale concentrée et persistante, aux arômes de baies noires et d'épices.

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 97–98/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–95/100, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100

Référence: 0564522

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 97–98/100, Neal Martin
95–97/100, Parker 94–95/100, Antonio Galloni
95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck
96–98/100

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.