



2022 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite grandiose

Note de dégustation:

Bouquet d'une grande profondeur aux notes de cerise sauvage, de poivre blanc et de groseille rouge, puis en deuxième nez de fleurs de lilas séchées et de graphite. Palais, droit et puissant, avec un extrait légèrement farineux et une pureté tranchante comme un rasoir qui enveloppe de manière incroyablement élégante le corps musclé. Pauillac se profile comme un sprinter dans la finale très ferme et concentrée, aux arômes de baies noires, avec d'intenses notes de terroir et une astringence granuleuse. Il promet un énorme potentiel de garde.

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):	Falstaff 100/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, J. Robinson 18.5/20, James Suckling 99–100/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2032–2070
Cépage(s):	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
Référence:	0461422

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):	Falstaff 100/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, J. Robinson 18.5/20, James Suckling 99–100/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
Apogée:	2032–2070
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.