



2024 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Bouquet d'une grande complexité, cassis fraîchement cueilli, pastilles de chocolat noir et pâte d'olive noire, sur des notes de tabac du Brésil et de jus de sureau. Sublime palais, soyeux et ferme, avec un extrait granuleux et des tannins chocolatés bien structurés, belle concentration, corps bien charpenté.

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):

Vinum 95–97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20

Apogée:

2030–2055

Cépage(s):

67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0564524

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): Vinum 95–97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Apogée: 2030–2055

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.