2024 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite apaisant

Note de dégustation:
Quel magnifique bouquet, séduisant et complexe, aux notes de framboise sauvages, jus de griotte, graphite et zeste d'orange sanguine, puis en deuxième nez de violette, menthe et lilas. Bouche soyeuse et veloutée, racée et explosive, incroyablement dense et d'une grande précision, avec des tannins mûrs et serrés. Finale détonante et interminable, aux nuances de pulpe de framboise et de groseilles rouges - du grand art et donc le meilleur vin de la rive gauche !
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):	WeinWisser 19/20, Score 20/20
Apogée:	2030–2070
Cépage(s):	
Référence:	0461424

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	WeinWisser 19/20, Score 20/20
Cépage(s):	
Apogée:	2030–2070
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch