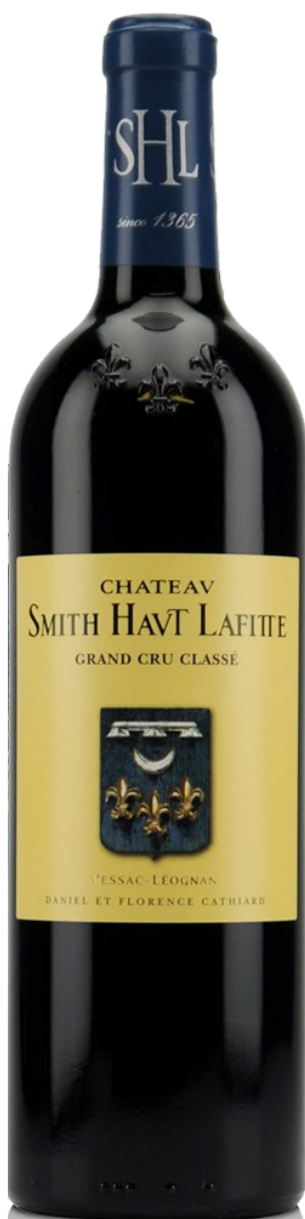




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac pieno di energia

Descrizione:

Lo Château Smith Haut Lafitte rappresenta una delle storie di successo più dinamiche di Bordeaux e, con l'annata 2025, conferma in modo impressionante il suo posto tra i migliori di Pessac-Léognan. Nonostante le condizioni di siccità, i profondi terreni ghiaiosi hanno conservato un'umidità sufficiente, conferendo alle uve tensione ed equilibrio. Frutta scura, sottili note affumicate e una struttura precisa conferiscono al vino un'enorme espressività. Potenza e concentrazione sono accompagnate da una notevole finezza, i tannini sono fitti e perfettamente integrati. Uno Smith Haut Lafitte pieno di energia e con un grande futuro.

Profilo aromatico:

Profumo multistrato, elegante, delicato, cardamomo, spezie nobili di cassis, potente. Al palato complesso con una struttura tannica strettamente intrecciata, corsa in filigrana e purezza impressionante, consistenza simile al cacao, corpo formato. Finale concentrato con ciliegia selvatica e nobile amarezza nel retrogusto.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2032-2060

Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero articolo: 0564525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 99/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2032-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.