



## Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Gesuchter Klassiker von berühmtem Premier-Cru-Château

### Beschreibung:

Formalmente, questo è \"solo\" un secondo vino per questo Pauillac. Ma poiché questo \"secondo vino\" proviene dalla cantina del famoso Château Lafite Rothschild, il secondo vino è anche un Bordeaux di classe mondiale assoluta. Qui la qualità è la massima: oltre ai terreni profondi, ghiaiosi e gessosi del vigneto e all'età delle viti, tra i fattori di successo vi sono i limiti rigorosi delle rese, le date di vendemmia specifiche per ogni varietà di uva e la rigorosa selezione delle uve.

### Degustationsnotiz:

Rosso cremisi con disco leggermente rubino. Profumo delicato di mirilli freschi, violette e gelatina di more, con retrogusto di liquirizia e succo di prugnola. Al palato è solido, con una struttura tannica sostenuta, elegante, con buon grip, estratto maturo, perfetto equilibrio e abbondante vivacità. Nel complesso finale, una bella nota di ribes nero e tracce di grafite, che termina con una delicata astringenza. Il fatto di aver inserito una maggiore quantità di Cabernet Sauvignon fa la differenza, osserva il direttore tecnico Eric Kohler.

### 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.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pau

**Produttore:** Second vin du Château

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2027-2042

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0471919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Carruades de Lafite

Pauillac AOC  
Second vin du Château

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2027-2042
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.