



Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Un secondo vino in quantità limitata di una casa famosa

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:

Bouquet con note delicate di succo fresco di ciliegia Morello, violette, tè freddo alla rosa canina e leggero tabacco. Palato schietto e complesso, setoso e filante, elegante nucleo minerale, corpo deciso. Le ciliegie rosse segnano il finale concentrato e persistente, con un tocco di dragoncello, mineralità e astringenza sublime.

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: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2029-2048

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 96-97/100, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere: 2029-2048
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: 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.