



Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Le numéro 1 à Léognan

Beschreibung:

Smith Haut Lafitte Blanc è un vino molto speciale tra i vini bianchi di Bordeaux. Con oltre il 90%, ha la più alta percentuale di Sauvignon Blanc di tutti i bianchi di punta della regione. Inoltre, è sempre presente una piccola percentuale di Semillon e Sauvignon Gris. Le viti crescono su un terroir tipico delle Graves, composto da ghiaia e argilla con un po' di calcare. Questo conferisce al vino il suo inconfondibile aroma di pietra, unito a una mineralità gessosa.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante. Profumo sublime di pesca di vite, pompelmo e primula. Al secondo naso, tipiche note di pietra focaia e pomelo. Il palato è cremoso ed equilibrato, con una magnifica morbidezza di estratto e carattere portante. Il finale aromatico è un fuoco d'artificio di frutta gialla e fiori bianchi. C'è molta tensione qui. Una grande performance e per me uno dei migliori vini bianchi dell'annata.

Ideale con:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris

Artikelnummer: 0555419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon, 5% Sauvignon Gris
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi