



Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Le numéro 1 à Léognan

Beschreibung:

Lo Smith Haut Lafitte Blanc è qualcosa di molto speciale tra i vini bianchi di Bordeaux. Con oltre il 90%, ha la più alta percentuale di Sauvignon Blanc di tutti i migliori blancs della regione. A questo si aggiunge una piccola percentuale di Semillon e Sauvignon Gris. Le viti crescono sul tipico terroir delle Graves, composto da ghiaia e argilla con un po' di calcare. Ciò conferisce a questo vino l'inconfondibile sapore di pietra, abbinato a una mineralità gessosa.

Degustationsnotiz:

Un bouquet molto complesso con note di pesca di vite, litchi e frutto della passione, seguite da finocchio, melissa, anice e pomelo. Al palato, la consistenza è setosa e nervosa, con una vena minerale di supporto e perfettamente equilibrata. Pompelmo e una bella nota salata nel complesso finale; è così delizioso che richiede il prossimo sorso!

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 2045

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

Artikelnummer: 0555421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Parker 94-96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi