



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Full and sexy», meint James Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bouquet di grande complessità, ribes nero appena colto, pastiglie di cioccolato fondente e pasta di olive nere, su note di tabacco brasiliano e succo di sambuco. Palato sublime, setoso e deciso, con estratto granuloso e tannini di cioccolato ben strutturati, bella concentrazione, corpo ben strutturato.

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: Grave

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0564514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.