



Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

"Pieno e sexy" J. Suckling

Descrizione:

Mit diesem 2015er feiert man gleich zwei Jubiläen. 650 Jahre Smith-Haut-Lafitte (seit 1365) und 25 Jahre Cathiard-Besitz (seit 1990).

Profilo aromatico:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Note tostate dominano il primo naso con sentori di caffè, ciliegie nere, legni pregiati e frutti di bosco dei tre colori rosso, blu e nero. L'attacco in bocca è elegante con tannini impegnativi. Sarà necessaria una lunga maturazione in bottiglia per integrare questi tannini estratti e potenti, ma il potenziale c'è, senza dubbio.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero articolo: 0564515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97-98/100, Decanter 96/100,
Jeb Dunnock 96+/100, Parker 97/100, René
Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100
Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2%
Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2050
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.