



## Château Smith Haut Lafite

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

"Vedremo se il 2016 sarà migliore del 2015". 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

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2027-2047

**Artikelnummer:** 0564516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Wine Spectator 95-98/100
<b>Da bere:</b>	2027-2047
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.