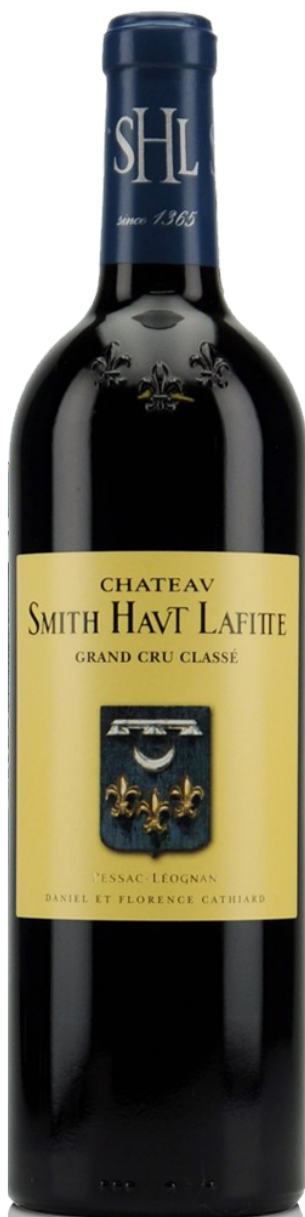




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Extraklasse von der Familie Cathiard

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Un seducente bouquet di ribes nero, succo fresco di ciliegia Morello e ammalianti violette, seguito da mirtilli selvatici, liquirizia e leggero tabacco. Al palato è setoso, energico e vivace, con tannini maturi e stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e persistente, con note di mirtilli e tè Earl-Grey, destinato a progredire ulteriormente.

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: Graves

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0564521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.