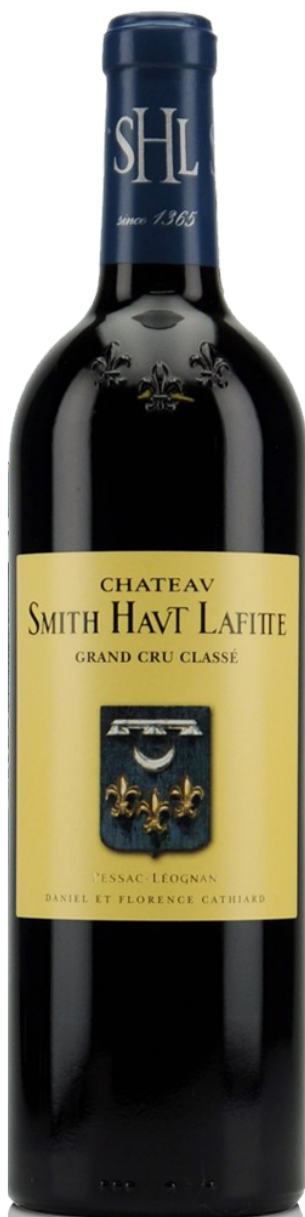




Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Pessac-Léognan ricercato dalla famiglia Cathiard

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Magnifico bouquet di ciliegia selvatica e gelatina di mirtillo alpino, con delicate note di rosa Baccarat e pastiglie di cioccolato. Palato sublime con texture setosa, estratto granuloso, corpo muscoloso e tannini stretti. Questo grande vino acquista slancio nel finale concentrato e persistente, con aromi di frutti di bosco e spezie.

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: 14.5%

Da bere: 2029-2054

Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0564522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-95/100, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2029-2054
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.