



Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

\\"Questo è un ottimo Lafon Rochet di Basile Tesseron e del suo team\\" Neal Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granato con riflessi rubino e lilla. Un bouquet complesso con note floreali e di frutti di bosco, seguite da farina d'avena rossa e noci. Sfocia magnificamente in un palato maturo e morbido dove le ciliegie rosse dominano in retro-olfatto - che eleganza! Una forte tendenza al massimo dei voti. Ben fatto Basile!\"

.

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: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0627216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 95-97/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 91-93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2037
Vol. alcolici:	14.0%
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.