



2017 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un vino eccezionale, con un incredibile potenziale di invecchiamento, grazie a Fabien T al suo team.

Nota di degustazione:

Granato rubino, con centro brillante. Il ribes nero domina questo seducente bouquet di ginepro e fragoline di bosco, con note di tabacco biondo, cioccolato al cocco e legni pregiati. Il palato è potente e corposo, con una struttura fine e una magnifica precisione. Tanta sostanza e un'esplosione di frutti di bosco sul finale lungo e teso. Fabien Teitgen apporta la sua classe extra a questo vino con un gigantesco potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Smith Haut Lafitte

Valutazioni:

Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0564517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: FR
Valutazioni: Parker 97+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità: 2028-2050
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.