



## 2017 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

### Nota di degustazione:

Colore granato-rubino, saturo al centro. Profumo che ricorda i lamponi selvatici, la liquirizia e i mirilli rossi. Al secondo naso, sentori di fiori di ribes nero, vaniglia di Tahiti e composta di ribes rosso. Un palato complesso di incredibile finezza e precisione, con un estratto dolce e maturo e una freschezza perfettamente sostenuta, ogni cosa al suo posto. Nel finale armonico è una sequenza stupefacente di aromi fini e originali.

### 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.

|                             |                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | FR                                                          |
| <b>Regione:</b>             | Bordeaux                                                    |
| <b>Sottoregione:</b>        | Pauillac                                                    |
| <b>Produttore:</b>          | Château Lafite Rothschild                                   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 97-98/100 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                                      |
| <b>Maturità:</b>            | 2035-2065                                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot      |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0461417                                                     |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lafite Rothschild**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

|                             |                                                                                                                                    |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | FR                                                                                                                                 |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 97–98/100                                                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 96% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot                                                                             |
| <b>Maturità:</b>            | 2035-2065                                                                                                                          |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                                                                                                             |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |