



2018 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Granato denso con riflessi brillanti. Bouquet complesso, leggermente introverso, che ricorda le ciliegie selvatiche e le erbe fresche, seguite da ginepro e lamponi. Palato potente con struttura tannica sostenuta e serrata, trama salata, mostra grande morbidezza e forza. Aromi di olive nere, pepe di montagna della Tasmania e ribes nero nel complesso finale. Un grande SHL con un magnifico 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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Smith Haut Lafitte
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0564518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2028-2048
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.