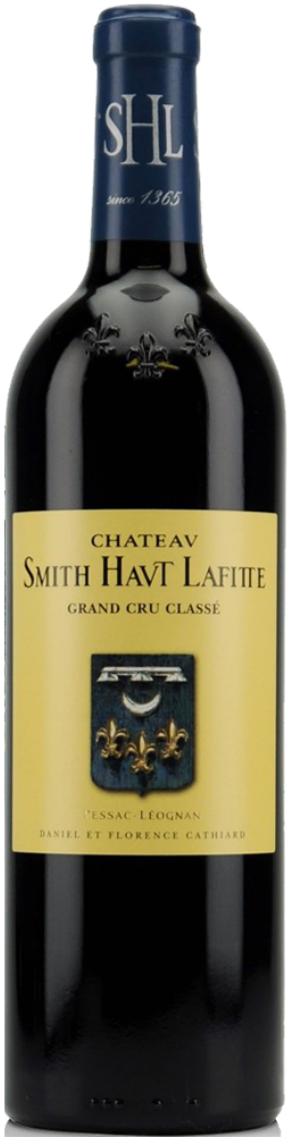

2019 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:
Porpora intenso, rubino sul disco. Bouquet concentrato con succo di ciliegia Morello, praline di cioccolato e ribes nero. Al secondo naso, more appena colte e liquirizia. Al palato, la consistenza cremosa e i potenti tannini maturi supportano perfettamente l'eleganza del corpo. Nel complesso finale, il mostro mostra il suo vero volto e termina con un lungo crescendo di sambuco, prugnole, tabacco dominicano e verbena, per finire con una fine astringenza.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Smith Haut Lafitte
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2050
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0564519

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch