



2020 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Un secondo vino ricercato di una famosa azienda agricola

Descrizione del vino:

Formalmente, questo è "solo" un secondo vino per questo Pauillac. Ma poiché questo "secondo vino" proviene dalla cantina del famoso Château Lafite Rothschild, il secondo vino è anche un Bordeaux di classe mondiale assoluta. Qui la qualità è la massima: oltre ai terreni profondi, ghiaiosi e gessosi del vigneto e all'età delle viti, tra i fattori di successo vi sono i limiti rigorosi delle rese, le date di vendemmia specifiche per ogni varietà di uva e la rigorosa selezione delle uve.

Nota di degustazione:

Bouquet denso di rosa canina, ribes rosso, leggero tabacco e mousse di mirtillo rosso. Palato complesso, molto strutturato, con una trama setosa e un estratto maturo, corpo elegante. Aromi di frutti rossi nel finale compatto con note di grafite e delicata 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. Suggestivo: 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:

Pauillac

Produttore:

Château Lafite Rothschild

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2028-2045

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0471920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carruades de Lafite

Pauillac AOC
Second vin du Château
Lafite Rothschild

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 92/100,
James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90/100,
Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2028-2045
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.