



2020 Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Giallo brillante. Bouquet denso di pompelmo, scorza d'arancia e kumquat stufato, seguito da foglia di banana e mandarino. Al palato è complesso e cremoso, con una vivacità impetuosa e un corpo pieno. Note fini di gesso nel finale concentrato con aromi di Golden Delicious e succo di mela cotogna.

Abbinamenti:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Smith Haut Lafitte

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon

Numero di articolo:

0555420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Graves blanc
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100
Varietà d'uva:	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi