



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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Smith Haut Lafitte

Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20

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:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Sémillon
Maturità:	fino a 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi