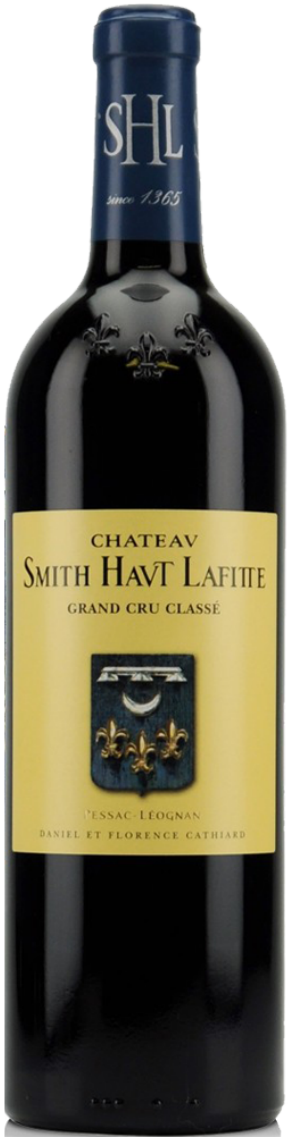

2021 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:
Un seducente bouquet di ribes nero, succo fresco di ciliegia Morello e ammalianti violette, seguito da mirtilli selvatici, liquirizia e leggero tabacco. Al palato è setoso, energico e vivace, con tannini maturi e stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e persistente, con note di mirtilli e tè Earl-Grey, destinato a progredire ulteriormente.

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 96–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0564521

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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