



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 mirtili 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 mirtili 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Smith Haut Lafitte
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2050
Numero di articolo:	0564521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Maturità: 2028-2050
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.