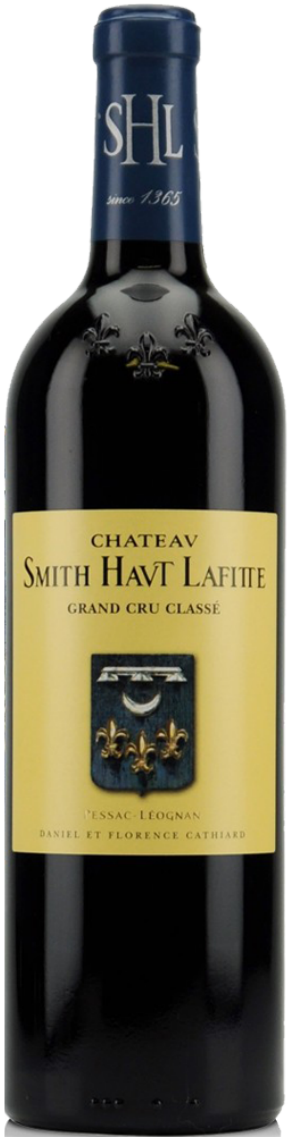

2015 Caisse Multi-formats Château Smith Haut

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

"Pieno e sexy" J. Suckling

Nota di degustazione:
Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Note tostate dominano il primo naso con sentori di caffè, ciliegie nere, legni pregiati e frutti di bosco dei tre colori rosso, blu e nero.L'attacco in bocca è elegante con tannini impegnativi. Sarà necessaria una lunga maturazione in bottiglia per integrare questi tannini estratti e potenti, ma il potenziale c'è, senza dubbio.
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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Smith Haut Lafitte
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Maturità:	2025-2050
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0564515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caisse Multi-formats Château Smith Haut

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC
1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2025-2050
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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