



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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Smith Haut Lafitte

Valutazioni:

James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94–96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 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: FR

Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Parker 97/100,
René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94–96/100,
Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 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.