



2014 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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:

Vinificazione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo: 0564514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni:
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.