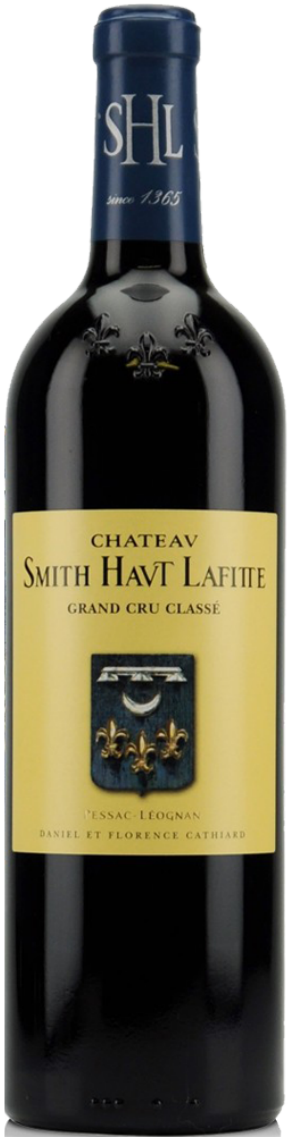

2022 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Pessac-Léognan ricercato dalla famiglia Cathiard

Nota di degustazione:
Magnifico bouquet di ciliegia selvatica e gelatina di mirtillo alpino, con delicate note di rosa Baccarat e pastiglie di cioccolato. Palato sublime con texture setosa, estratto granuloso, corpo muscoloso e tannini stretti. Questo grande vino acquista slancio nel finale concentrato e persistente, con aromi di frutti di bosco e spezie.
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, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–95/100
Maturità:	2029-2054
Numero di articolo:	0564522

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:	FR
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–95/100
Maturità:	2029-2054
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