



## 2022 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

**Nota di degustazione:**

Un bouquet di grande profondità, con note di ciliegia selvatica, pepe bianco e ribes rosso, seguite da fiori di lillà essiccati e grafite. Al palato è diretto e potente, con un estratto leggermente farinoso e una purezza affilata che avvolge il corpo muscoloso in un'incredibile eleganza. Il Pauillac emerge come un velocista sul finale molto deciso e concentrato, con aromi di bacche scure, intense note di terroir e un'astringenza granulosa. Promette un enorme potenziale di invecchiamento.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Lafite Rothschild
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 100/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, J. Robinson 18.5/20, James Suckling 99–100/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	2032-2070
<b>Varietà d'uva:</b>	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0461422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 100/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97–99/100, J. Robinson 18.5/20, James Suckling 99–100/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2032-2070
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.