



2024 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Bouquet di grande complessità, ribes nero appena colto, pastiglie di cioccolato fondente e pasta di olive nere, su note di tabacco brasiliano e succo di sambuco. Palato sublime, setoso e deciso, con estratto granuloso e tannini di cioccolato ben strutturati, bella concentrazione, corpo ben strutturato.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Smith Haut Lafitte

Valutazioni:

Vinum 95–97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20

Maturità:

2030-2055

Varietà d'uva:

67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0564524

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Vinum 95–97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità: 2030-2055
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.