



2024 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite rilassante

Nota di degustazione:

Elisir seducente, marasca appena colta, timo ed erica. Nel secondo approccio, lampone selvatico e note di minestrone. Al palato sublime, con una trama setosa, una razza acciaiata che conferisce al corpo un incredibile dinamismo e un corpo strettamente intrecciato. Nel finale concentrato, il Pauillac ha un effetto calmante, grafite, ciliegia selvatica, tè alla rosa canina, astringenza sublime.

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:	Pauillac
Produttore:	Château Lafite Rothschild
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Score 20/20
Maturità:	2030-2070
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0461424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2030-2070
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.