



## 2011 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite grandiose

### Nota di degustazione:

Che magnifico bouquet, seducente e complesso, con note di lampone selvatico, succo di ciliegia Morello, grafite e scorza di arancia rossa, seguite da violetta, menta e lillà. Il palato è setoso e vellutato, impetuoso ed esplosivo, incredibilmente denso e preciso, con tannini stretti e maturi. Il finale è esplosivo e interminabile, con sfumature di polpa di lampone e ribes rosso - grande arte e quindi il miglior vino della riva sinistra!

### 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:**

Parker 90–93/100

**Gradazione alcolica:**

12.5 %

**Maturità:**

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:**

**Numero di articolo:**

0461411

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lafite Rothschild**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

|                             |                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 90–93/100                                                                                                                                    |
| <b>Varietà d'uva:</b>       |                                                                                                                                                     |
| <b>Maturità:</b>            | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.                                                                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                                                                                                                              |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |