



2014 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Bouquet d'une grande complexité, cassis fraîchement cueilli, pastilles de chocolat noir et pâte d'olive noire, sur des notes de tabac du Brésil et de jus de sureau. Sublime palais, soyeux et ferme, avec un extrait granuleux et des tannins chocolatés bien structurés, belle concentration, corps bien charpenté.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Smith Haut Lafitte
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0564514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.