



## 2018 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

### Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi violacei. Un bouquet regale di ribes nero maturo, molto nobile, con retrogusti floreali, di liquirizia e di leggero tabacco. Al palato, con la sua astringenza impetuosa, rivela una finezza eccezionale grazie al mantenimento rigoroso di tannini esigenti e di una freschezza sostenuta, come un maratoneta ben allenato. La sua eleganza si conferma fino al finale teso e persistente, dove gli aromi sembrano non svanire mai: legno nobile, ciliegie selvatiche - un grande, monumentale Lafite, che ci è rimasto in bocca per lunghi minuti sulla strada per il parcheggio, guadagnandosi giustamente un punteggio da sogno!

### 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.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Pauillac

### Produttore:

Château Lafite Rothschild

### Valutazioni:

Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20

### Vinificazione:

18 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.5 %

### Maturità:

2030-2060

### Varietà d'uva:

91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0461418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	91% Cabernet Sauvignon, 8.5% Merlot, 0.5% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2030-2060
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<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.