



## 2020 Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lafite grandiose

### Nota di degustazione:

Un bouquet sublime di grande delicatezza, con sentori di lampone selvatico e rosa canina e sottili note di grafite, seguite da mina, marasca e leggero tabacco. Il palato concentrato è molto discreto e distensivo, come un concerto per violino, denso e profondo, con un equilibrio magico, quasi misterioso, consistenza setosa, estratto maturo, grande verticalità, tannini aromatizzati al cacao. Il finale è grandioso, con aromi di ciliegia selvatica, fine mineralità e astringenza regale. Puro DNA Lafite, di grande eleganza, termina con note delicatamente salate in retro-olfatto: un effetto \"zucchero-salinità\"!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Lafite Rothschild
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, WeinWisser 20/20, Decanter 99/100, James Suckling 99-100/100, Neal Martin 98/100, Parker 97/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	2030-2060
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0461420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafite Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, WeinWisser 20/20, Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100, Neal Martin 98/100, Parker 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2030-2060
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	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.