



## 2020 Carruades de Lafite

Pauillac AOC, Second vin du Château, Lafite Rothschild

Un secondo vino ricercato di una famosa azienda agricola

### Descrizione del vino:

Formalmente, questo è "solo" un secondo vino per questo Pauillac. Ma poiché questo "secondo vino" proviene dalla cantina del famoso Château Lafite Rothschild, il secondo vino è anche un Bordeaux di classe mondiale assoluta. Qui la qualità è la massima: oltre ai terreni profondi, ghiaiosi e gessosi del vigneto e all'età delle viti, tra i fattori di successo vi sono i limiti rigorosi delle rese, le date di vendemmia specifiche per ogni varietà di uva e la rigorosa selezione delle uve.

### Nota di degustazione:

Bouquet denso di rosa canina, ribes rosso, leggero tabacco e mousse di mirtillo rosso. Palato complesso, molto strutturato, con una trama setosa e un estratto maturo, corpo elegante. Aromi di frutti rossi nel finale compatto con note di grafite e delicata astringenza.

### 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:

Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

2028-2045

### Varietà d'uva:

### Numero di articolo:

0471920

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Carruades de Lafite**

Pauillac AOC  
Second vin du Château  
Lafite Rothschild

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2028-2045  
**Gradazione alcolica:** 13.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.