



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

1^o GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 84% Cabernet Franc, 15% Merlot, 1% Petit Verdot.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 18-20 meses en barricas de roble Francés (100% de 1er uso).

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura intenso y profundo.



Nariz de gran consistencia marcada por aromas de frutos rojos y negros, notas arbustivas y especiadas.



La boca inicialmente discreta se abre luego en un amplio abanico de sabores. Un vino que destaca por su elegancia y encanto, aunque aún se nota cierta moderación. Final prolongado con toques de madera.



Ideal con carnes rojas, carne de caza, champiñones y quesos.



La Bodega

El Grand Vin de Château Lafite Rothschild no necesita presentación. Ya en 1815, Abraham Lawton lo había elevado a la cima de su clasificación: "Lo he calificado como aquel de mayor elegancia, delicadeza y fina esencia de los tres [premiers crus]" una calificación posteriormente confirmada en 1855. Para caracterizarlo más allá de las cosechas, presentamos las palabras de un aficionado inspirado: "...suceda lo que suceda, ¡todos los vinos de Château Lafite huelen a almendras y violetas!".



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com