

Шато Лафит Ротшилд

Chateau Lafite Rothschild



Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бордо, Премие крЮ класе Пояк
Винарна	Шато Лафит

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон (87%), Мерло (13%),
Виг	Сухо червено вино
Реколта	2010
Алкохолно съдържание	14,5%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Винификация – традиционна за шатото.
Отлежаване	18 до 20 месеца в 100% нови барици от френски гъб.

Награди и сертификати

Описание

„Лафит има душа, красива, щедра, галантна душа. Лафит превръща голата земя в рай. Лафит е хармония, хармония между човека и природата, защото без нашите великолепни лозари нищо нямаше да може да бъде постигнато.“ – Барон Ерик де Ротшилд

Накратко

През 1815 г. Гийом Лоутън казва за Шато Лафит: „Смятам го, за най-елегантното и деликатно вино, с най-фина структура от трите (Премие крЮта тогава). Местоположението на лозята му е едно от най-добрите в Медок. През 1855 г. Шатото е класифицирано като Премие гранд крЮ в известната класификация, изготвена за Световното изложение през същата година.

Дегустационни бележки

Фин, концентриран рубиненочервен цвят. Мощно и плътно на небце, с добра структура и добре дефинирани танини. Дълъг, продължителен вкус с нотки на теменужки на финала. 2010 е елегантно вино с отличен баланс.

Съчетание с храна

Отлично като медитативно вино само по себе си, декантирано най-малко 2 часа преди сервиране, но също така прекрасно се съчетава с изискани ястия с червено месо и разнообразие от комплексни сирена.

Бележки

