

# PAUILLAC • CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

1ER CRU CLASSÉ



---

## Uvaggio:

91% Cabernet Sauvignon - 8,5% Merlot - 0,5% Petit Verdot.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

## Affinamento:

affinamento e invecchiamento del vino in barriques di rovere nuovo per 15 mesi.

## Note di degustazione:

bella veste di un rosso scuro con riflessi quasi neri. Il vino è limpido e brillante. Si intuiscono tutte le caratteristiche di un grande potenziale aromatico: profondità, complessità e dissolvenza del legno, perfettamente integrato. Emergono alcune classiche note di viola, sebbene contenute. Al palato l'attacco è molto dolce e setoso. Poi, gradualmente e mantenendo la stessa dolcezza, il vino riempie la bocca a lungo. È molto denso, con tannini stretti e sempre molto delicato.

## Temperatura di servizio:

16/18° C.

## LES CRANDS CRUS DE BORDEAUX



### CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

#### LA CANTINA

Il primo riferimento storico al mitico Château Lafite risale al XVI secolo, dove la menzione Lafite fa riferimento ad feudo medievale. Il primo vigneto venne organizzato dalla famiglia Ségur nel secolo successivo e la cantina iniziò a scrivere la storia del mito che accompagna i vini firmati Lafite.

Nel 1868 Château Lafite viene acquistato dal barone **James de Rothschild**. Sarà il nipote, il barone **Eric** a prendere le redini dell'azienda nel 1974 ed a segnare l'ascesa: da allora tutto fu progressivamente modernizzato e migliorato per rivelare l'eccezionale potenziale del terroir. Lo Château Lafite-Rothschild poggia oggi su un vigneto di 112 ettari, situato su colline ghiaiose fini e profonde con un sottosuolo calcareo e affacciato sull'estuario della Gironda.

I vini sono opulenti, robusti e nobili, mostrano una potenza controllata che permette loro di evolvere finemente nel corso degli anni.