CHATEAU SMITH-HAUT-LAFITTE 2013
ШАТО СМИТ-О-ЛАФИТ 2013

Вино красное сухое

Аппелласьон: Pessac-Leognan AOC
Сорта винограда: 55% Каберне Совиньон, 40% Мерло, 4% Каберне Фран, 1% Пти Вердо
Содержание алкоголя: 13.5%

Château Smith-Haut-Lafitte имеет долгую историю длиной в 800 лет. Du Boscq впервые высадил лозы в 1365 году на гравийном плато под названием Лафит. Спустя несколько сотен лет поместье купил Джорж Смит, и с тех пор оно стало называться Смит-О-Лафит.

В 1990 году хозяйство купили Daniel и Florence Cathiard. Потребовалось порядка десяти лет, на то чтобы привести поместье и саму винодельню в надлежащее состояния; было введено множество новейших технологий по уходу за виноградниками и производству вина. Начиная с 2000 годов, замок показывает свои лучшие результаты, и с каждым новым урожаем растет его репутация.

Виноградники сегодня занимают площадь 67 га (из которых 56 под лозами красных сортов). Средний возраст лоз составляет 30-38 лет, хотя имеются и 60-летние лозы. На всех виноградниках применяются только органические методы, более того, часть уже возделывается с применением биодинамических методов.

Винификация и выдержка вина:

Весь виноград собирается исключительно вручную, и доставляется на винодельню в небольших контейнерах. Два раза виноград проходит ручную сортировку (при доставке его на винодельню и после гребнеотделения), а затем еще и оптическую сортировку. Все это будет гарантировать, что вино произведено из лучшего винограда.

Собственная бондарная мастерская покрывает 70% потребностей винодельни в барриках. Выдержка вина проходит на 65% в новых дубовых бочках в течение 18 месяцев.

Оценки и рейтинги:
Robert Parker – 86 баллов;
Steven Tanzer – 89 баллов;
Wine Enthusiast – 90 баллов;
Falstaff Magazin – 92 балла;
James Suckling – 92 балла.

Органолептические характеристики:
Цвет: Глубокий, насыщенно-красный.
Аромат: В элегантном комплексном букете вина ощутимы тона ежевики, черной смородины, легкие оттенки грибов и специй.
Вкус: Богатое, спелое, сочное вино, с мощными танинами; на нёбе оставляет мягкое, теплое ощущение. Великолепно сбалансировано.

Гастрономические рекомендации:
Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами.
Температура подачи: 16-18 °C.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва, Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru