



Château Lafite-Rothschild 2010

Belle couleur concentrée. En bouche, vin solide et dense avec une belle structure et des tanins bien marqués. Long et persistant avec des notes de violette en finale. Le 2010 est un vin élégant avec un bel équilibre.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Lafite-Rothschild |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Pauillac |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2010 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2045 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 252060 |
| Accord mets et vins | Cuisine française, Bœuf, Veau, Volaille, Gibier, Plats de poisson raffinés |
| Avis | Robert Parker 100/100 |



Vinification

Élevage en barrique.

Terroir

Les vignobles couvrent une superficie de 112 hectares. Il s'agit de sols de graviers fins et profonds, mélangés à du sable éolien, sur un sous-sol de calcaire tertiaire, bien drainés et bien exposés.

Histoire

Le nom de Lafite vient du dialecte gascon 'la hite', qui signifie 'colline'. Il est probable que des vignes aient existé très tôt sur le domaine, mais ce n'est qu'au 17ème siècle que le vignoble a été structuré et que la réputation de Lafite en tant que grand domaine viticole a été établie.

