

Château Lafite Rothschild

1ER CRU CLASSÉ, PAUILLAC

« Lafite a une âme, une belle âme, tendre et généreuse. Lafite change la terre en rêve. Lafite est harmonie, harmonie entre la nature et l'homme car, sans nos merveilleux vigneron, rien ne serait fait ».

Baron Eric de Rothschild

Dès 1815, le courtier Guillaume Lawton dit de Château Lafite : « Je l'ai classé comme possédant le plus d'élégance et de délicatesse et la sève la plus fine des trois [Premiers Crus]. La position de ses vignes est l'une des plus belles du Médoc ». En 1855, le Château sera consacré 1er Grand Cru à l'occasion du célèbre Classement rédigé lors de l'Exposition Universelle.



CÉPAGES ASSOCIÉS DANS LE VIN :

80 à 95% Cabernet Sauvignon, 5 à 20% Merlot, 0 à 5% Cabernet Franc et Petit Verdot.

A noter, quelques cas exceptionnels, millésime 1994 : 99% de Cabernet Sauvignon et 1% de Petit Verdot, millésime 1981 : 100% de Cabernet Sauvignon

DURÉE DU VIEILLISSEMENT EN FÛTS DE CHÊNE :

18 à 20 mois dont 100% de fûts neufs

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :

16 000 caisses

CONSEILS DE DÉGUSTATION +

Décantation : 2 heures ou plus

Température de dégustation : 16-18 °C