



## Tuesday Tasting Château Smith Haut Lafitte - Pessac Léognan

Tuesday  
**20**  
OCTOBER



20H00 | 170,00 € per person/



Longtemps surnommé la « Belle aux Graves Dormants » **Château Smith Haut Lafitte** a connu un véritable renouveau avec l'arrivée de **Florence et Daniel Cathiard** en 1990. Tombés sous le charme de la magnifique chartreuse du XVIIIème siècle et de son cadre idyllique, ils ont l'ambition de réveiller ce noble cru de **Pessac Léognan**.

Ils se lancent corps et âme dans les rénovations -reprise en main du vignoble, modernisation des installations, réaménagement de deux chais souterrains et création d'une tonnellerie- afin de tirer le meilleur parti de leurs 78 hectares de vignes et de leur terroir d'un seul tenant de graves gūnziennes.

Leur quête de l'excellence va jusqu'à la construction d'un hôtel de luxe, d'un restaurant et du centre de vinothérapie **Les Sources de Caudalies**, faisant ainsi de **Château Smith Haut Lafitte** un haut lieu du tourisme viticole.

Découvrez lors de cette soirée, des vins élégants dont les secrets d'élaboration résident dans une subtile alliance de tradition et de modernité.

En présence de **Florence Cathiard**.

### Menu :

*1er temps*

**Hauts de Smith blanc 2013**

**Château Smith Haut Lafitte blanc 2011**

**Château Smith Haut Lafitte blanc 2001**

Coquillages juste ouverts, bouillon parfumé à la citronnelle et huile d'herbes

*2ème temps*

**Hauts de Smith rouge 2012**

**Château Smith Haut Lafitte rouge 2011**

Foie gras de canard saisi à la flamme

*3ème temps*

**Château Smith Haut Lafitte rouge 2009**

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)



## Tuesday Tasting Château Smith Haut Lafitte - Pessac Léognan

Tuesday  
**20**  
OCTOBER



20H00 | 170,00 € per person/

### **Château Smith Haut Lafitte rouge 2007**

Tendron de veau rôti, petits légumes de saison et condiment datte

4ème temps

### **Château Smith Haut Lafitte rouge 2002**

### **Château Smith Haut Lafitte rouge 2001**

### **Château Smith Haut Lafitte rouge 2000**

Fromages affinés par Bernard Anthony

Les **Dégustations du Mardi** ont lieu au **Salon Lucien Legrand**, 7/11 Galerie Vivienne à 20 heures.

Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs Paris 11ème.

Réservation par email : [degustation@caves-legrand.com](mailto:degustation@caves-legrand.com)

Réservation par téléphone : 01.42.60.07.12

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)