



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un fleuron convoité de la maison Moueix

Description:

Le domaine viticole se trouve juste en face du célèbre Château Pétrus. Mais malgré la faible distance, la structure du sol est ici tout à fait différente, car le sous-sol de la Fleur-Pétrus est moins marqué par l'argile et le sable, mais davantage par le gravier. Grâce à ce terroir, les vins du Château La Fleur Petrus possèdent non seulement la générosité typique de Pomerol, avec une structure riche, mais aussi une grâce unique. Dans les vignobles en partie très anciens, on trouve principalement du merlot, complété par de petits lots de cabernet franc et de petit verdot. Les fruits des vieux ceps sont certes souvent très petits, mais ils possèdent en revanche un goût particulièrement intense. Le résultat est l'un des meilleurs vins absolus de l'appellation, qui, bien que cela semble presque impossible, s'améliore encore un peu plus chaque année.

Profil aromatique:

Bouquet très complexe, séduisantes notes de violette, de framboise, de bois de santal et de nectar de groseille rouge. En deuxième nez viennent des touches de zeste d'orange et de thé froid aux fruits. Palais sublime, soyeux et subtilement racé, tannins serrés, corps musclé, dense et précis. Interminable finale concentrée de griottes, pastilles de chocolat et graphite. Il ne faut en aucun cas manquer ce diamant brut, grand potentiel.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2033-2055

N° article: 0462323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Drinks Business 95-97+/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 95/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
A boire: 2033-2055
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.