



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un secret de Pomerol

Description:

À proximité immédiate des deux châteaux Gazin et Lafleur se trouve le Château Lafleur Gazin, dirigé par Jean-Pierre Moueix.

Profil aromatique:

Les baies rouges marquent le délicat bouquet de framboises, sur de subtiles notes de lilas et de graphite. Bouche souple et fluide, superbe richesse d'extraits, tannins soutenus, corps moyen. Finale aromatique dominée par les petits fruits rouges, touches minérales et astringence granuleuse.

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: 14.0%

A boire: 2029-2045

N° article: 0512823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Vinum 92/100
A boire:	2029-2045
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.