



Château Lafleur

Pomerol AOC

Appartient à l'élite de Pomerol

Description:

Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18e siècle. Les vignobles du Château Lafleur s'étendent sur environ 4,5 hectares et sont principalement plantés de merlot et de cabernet franc.

Profil aromatique:

Grenat profond, rubis sur le disque. Vin complexe et intense qui révèle des notes d'olives noires, de verveine ainsi que de sel et d'iode. En deuxième nez du cynorrhodon séché et des feuilles de tabac fraîches. La bouche est puissante, très musclée et incroyablement élégante. Le gras va très bien à ce bodybuilder. Feu d'artifice d'arômes rouges dans la finale longue, intense et minérale. Un très grand Lafleur pour un vin d'éternité. Beau potentiel!

Va bien avec:

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

Appellation: Pomerol

Teneur en alcool: 15.0%

N° article: 0460323

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Pays d'origine: France

Classifications: James Suckling 99/100, Parker 100/100, Vinum 100/100, Score 20/20

Teneur en alcool: 15.0%

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