



## 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

**A boire:** 2030-2055

**N° article:** 0512825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Falstaff 96/100, WeinWisser 18+/20  
**A boire:** 2030-2055  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.