



## Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un Pomerol d'une grande finesse, débordant d'énergie et d'une classe intemporelle

### Description:

Le Château La Fleur-Pétrus compte parmi les vins les plus raffinés et les plus fascinants de la gamme de la famille Moueix. Situé entre Pétrus et Lafleur, ce terroir légendaire allie la puissance des sols argileux à l'élégance des parcelles graveleuses – une combinaison rare qui confère au vin, depuis des décennies, son équilibre incomparable entre puissance et finesse. Le millésime 2025 exprime à merveille ce style noble : les faibles rendements et les baies très concentrées ont conféré une densité exceptionnelle au vin, sans pour autant lui faire perdre son harmonie et sa tension caractéristiques.

### Profil aromatique:

Bouquet dense et apaisant, délicats arômes de framboise des bois, une touche d'iris et de zeste d'orange. En deuxième approche, nectar de groseille rouge, tabac blond et poivre rose. En bouche sublime, texture soyeuse, race dansante, beaucoup de tension, structure tannique dense et mûre, corps incroyablement dense et parfaitement formé. Finale concentrée, pure et interminable sur des notes de fruits rouges, de graphite et une astringence sublime.

Traduit avec.

### 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2030-2070

**Cépage(s):** 97% Merlot, 3% Cabernet Franc

**N° article:** 0462325

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 99-100/100, Falstaff 97/100,  
Vinum 98/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 97% Merlot, 3% Cabernet Franc  
**A boire:** 2030-2070  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.