



Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: «What gorgeous tone to this young red»

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:

Robe au pourpre étoffé et aux reflets lilas et rubis. Raisinet et cerise rouge, boisé de raphia et de cèdre et petites herbes s'expriment dans le bouquet. En bouche, convaincant tout de suite; fruité crémeux, avec beaucoup de gras et des tanins étonnamment souples; fruité extrait, aux arômes de raisinet bien mûr. Un vin de classe et finesse, potentiel superbe en finale.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2055

N° article: 0460310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 100/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Score 20/20
A boire: jusqu'en 2055
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.