



Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: «The red wine of the vintage.»

Beschreibung:

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

Dégustationsnotiz:

Pourpre extrêmement sombre aux reflets lilas et violets. Le bouquet compact s'ouvre lentement et développe de plus en plus de complexité, il révèle des parfums de petits fruits bien sucrés, de tisane aux fruits, de grains de grenade, de tabac, de chocolat et une trace de truffe, la fin de nez est marquée par des touches florales (Cabernet Franc !). Au palais, ce vin, à l'astringence marquée, est compact, charnu et exigeant, magnifiquement composé, il promet pour ce millésime un prodigieux potentiel et tient longuement en bouche. Comment le sais-je ? C'était le dernier des environ 30 vins dégustés chez Moueix et mes papilles s'en sont souvenues jusqu'au déjeuner.

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.

Servierempfehlung:

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: jusqu'en 2060

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2060
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.