



## Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex.» (James Suckling)

### Description:

Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18<sup>e</sup> 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:

Pourpre profond, saturé au centre, lueurs grenat sur le disque. Comme Les Pensées (son deuxième vin), ce grand vin commence lui aussi avec une touche médicinale, ou peut-être minérale ? Des senteurs de cerises rouges, camomille séchée, ardoise, baume du Pérou, ainsi que de subtiles notes de raisins secs et de miel composent ce bouquet compact qui n'est pas disposé, à ce stade, à se montrer sous son meilleur jour. Le palais opulent est lui aussi compact et solide, les tannins encore fermes dominent la bouche, mais rivalisent avec le fruit mûr et sucré, presque compoté. Un vin qui exigera de longues années de patience, exigence qui a mis de suite à rude épreuve le dégustateur de primeurs. Estimation minimale : Gabriel 18/20.

### 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:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2055

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**N° article:** 0460312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 96/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2055  
**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.