



## Château Lafleur

Pomerol AOC

Appartient à l'élite de Pomerol

### 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:

Grenat profond, rubis sur le disque. Vin complexe et intense qui révèle des notes d'olives noires, de verveine ainsi que de sel et d'iode. En deuxième nez du cynorrhodon séché et des feuilles de tabac fraîches. La bouche est puissante, très musclée et incroyablement élégante. Le gras va très bien à ce bodybuilder. Feu d'artifice d'airelles rouges dans la finale longue, intense et minérale. Un très grand Lafleur pour un vin d'éternité. Beau potentiel!

### 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

**Vol. alcool:** 15.0%

**Cépage(s):** Cabernet Franc, Merlot

**N° article:** 0460318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 100/100, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-100/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** Cabernet Franc, Merlot  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.