MÖVENPICK
VINS



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Comme un «Richebourg» - mais issu de Pomerol

Description:
Situé à proximité de Château Pétrus, Château La Fleur-Pétrus est l'un des domaines les plus réputés de Pomerol. Il appartient depuis 1950 à la famille Moueix, qui a su très tôt déceler le potentiel du plateau de Pomerol et hisser La Fleur-Pétrus parmi les noms incontournables de l'appellation. Les parcelles à dominante de graves font naître élégance et finesse, tandis que les sols plus argileux apportent de la densité, de la structure et l'exubérance caractéristique des grands Pomerol. Dans ce vignoble, aux ceps parfois très anciens, le Merlot domine, suivi par le Cabernet Franc et, plus modestement encore, le Petit Verdot. Il en résulte des vins présentant une opulence veloutée et une profondeur aromatique, ainsi qu'une finesse et une grâce remarquables. Les notes florales de violette, soutenues par de fines nuances épicées et une structure complexe, confèrent à La Fleur-Pétrus son caractère inimitable, marqué par la complexité, l'élégance et un excellent potentiel de garde.

Profile aromatique:
Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Bouquet crémeux de mûre et de damassine, d'une belle amplitude, aux traits de caractère bourguignons. La bouche a des contours à la Rubens, des tanins gras; les arômes restent de baies rouges fraîches et la finale montre une note poivrée qui lui confère une touche racée.

Va bien avec:
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
Appellation:	Pomerol
Fabrication:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2034
Raisins:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
N° article:	0462309

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100
Raisins:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Prêt à boire:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	20 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch