



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un La Fleur-Pétrus grandiose

Description:

Le domaine viticole se trouve juste en face du célèbre Château Pétrus. Mais malgré la faible distance, la structure du sol est ici tout à fait différente, car le sous-sol de la Fleur-Pétrus est moins marqué par l'argile et le sable, mais davantage par le gravier. Grâce à ce terroir, les vins du Château La Fleur Petrus possèdent non seulement la générosité typique de Pomerol, avec une structure riche, mais aussi une grâce unique. Dans les vignobles en partie très anciens, on trouve principalement du merlot, complété par de petits lots de cabernet franc et de petit verdot. Les fruits des vieux ceps sont certes souvent très petits, mais ils possèdent en revanche un goût particulièrement intense. Le résultat est l'un des meilleurs vins absolus de l'appellation, qui, bien que cela semble presque impossible, s'améliore encore un peu plus chaque année.

Profil aromatique:

Grenat pourpre saturé, opaque au centre, lilas sur le disque. Des notes de prunes et de chocolat viennent rehausser le bouquet fruité envoûtant conjuguant des notes de baies rouges, bleues et noires. Délicates nuances de truffes, de tabac et de bonbon en deuxième nez. Tout le charme d'un grand Chambertin dans la sublime bouche onctueuse, équilibrée et harmonieuse jusque dans la longue finale. Un grand La Fleur-Pétrus qui a atteint le sommet des Pomerol et s'y sent à l'aise.

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

Teneur en alcool: 15.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2055

Raisins: 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

N° article: 0462315

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 99/100, Falstaff 96/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Raisins: 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Prêt à boire: jusqu'en 2055
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.