



## Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Offrez-vous ce Pomerol disponible en quantité limitée

### 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:

Pourpre profond. Bouquet aérien de cerises rouges et d'iris, puis viennent des notes de prunes rouges et une belle minéralité. La matière est mûre et soyeuse, dominée par les airelles et les framboises, belle finesse jusque dans l'immense finale. Un grand LFP empreint de classicisme et qui, bien que nécessitant une peu de temps, peut prétendre cette année à la ligue 1 des Top-Pomerol.

### 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):** 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

**N° article:** 0462316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb  
Dunnuck 98/100, Parker 97/100, Wine  
Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 91% Merlot, 9% 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.