



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vin très prestigieux de la maison Christian Moueix

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 dense, centre noir, reflets violets. Très fermé, mais montre une grande profondeur, une merveilleuse liaison de mûres et de myrtilles mûres et charnues, de bois santal, avec une touche de prune confite et de cassis, la dessus se se fond de la pulpe de vanille avec des notes d'Arabica. En bouche, il est à la fois dense et flottant, avec une texture soyeuse et une structure tannique très serrée. C'est un caractère en filigrane, avec des cerises noires et mûres et des framboises, enveloppées dans du bon chocolat, sensuel au possible et sans fin avec une finale séduisante de cerises sauvages, de tabac Cohiba et une expression minérale des plus légères. Il a le potentiel pour atteindre les plus hautes notes, dans les traces du légendaire 1998 ! - WeinWisser

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%
A boire:	2029-2055
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
N° article:	0462319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Parker 96/100,
WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire: 2029-2055
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.