



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

La puissance de Pomerol signée Christian Moueix

Description:

Ce vin de Château La Fleur-Pétrus impressionne par son caractère exceptionnel: le Merlot lui confère de la souplesse, le Cabernet Franc de la profondeur et de la structure, et le Petit Verdot de fines notes épicées. L'assemblage de terroirs graveleux et argileux crée un vin tendu et dense, qui déploie des arômes de fruits noirs, de violette et d'épices tout en complexité et en nuances. Ce Pomerol allie magnifiquement intensité, concentration et personnalité.

Profil aromatique:

Pourpre très foncé avec un centre noir et un disque violet. Bouquet concentré avec de belles notes de cassis, de la gelée de sureau et du poivre de montagne de Tasmanie. Dans le deuxième nez, c'est un bouquet dense de violettes, du tabac à pipe parfumé ainsi que de délicates notes de lavande. En bouche, il présente une texture soyeuse, une richesse impressionnante, un caractère parfaitement équilibré, une trame tannique serrée et un corps musclé. Un crescendo de cerise sauvage, de graphite et une astringence sublime dans la très longue finale.

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: 2028-2050

Cépage(s): 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

N° article: 0462320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 99/100, James Suckling 99-100/100
Cépage(s):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
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.