



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vin très prestigieux de la maison Christian Moueix

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Bouquet réconfortant de cassis, griotte, graphite, tabac blond, poivre de Sichuan et groseilles rouges. Bouche complexe et bien charpentée, avec une texture soyeuse, un extrait farineux, des tannins cacaotés et un beau noyau minéral. La finale concentrée révèle des notes de cerises rouges, une minéralité profonde et une astringence royale. Ce diamant brut de Pomerol de la maison Christian Moueix demande beaucoup de patience

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.

Servierempfehlung:

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: 2033-2060

Cépage(s): 96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0462322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 98/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
A boire:	2033-2060
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.