



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

«Deep and juicy with lots of blackberry» James Suckling

Description:

À proximité immédiate des deux châteaux Gazin et Lafleur se trouve le Château Lafleur Gazin, dirigé par Jean-Pierre Moueix.

Profil aromatique:

Pourpre. Des notes minérales et de feuilles de tabac rehaussent le nez rappelant les griottes. Ample et musclé en bouche, il manque de rondeur et se termine sur des arômes de petits fruits rouges et de poivre noir.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

N° article: 0512816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Parker 93/100
A boire:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.