



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un secret de Pomerol

Description:

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

Profil aromatique:

Grenat pourpre. Parfum discret de thé aux fruits, suivi de genièvre, de menthe et de bois de rose. La bouche est puissante avec une texture douce, un corps ferme et une structure tannique serrée. Dans la finale finement aromatique les mûres dominent sur des notes de menthol et de tabac blond. Je n'avais encore jamais fait une aussi belle dégustation.

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: jusqu'en 2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0512818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91-93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
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.