



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un secret de Pomerol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Robe pourpre. Attaque épicée avec du poivre noir de montagne, des clous de girofle et du bois précieux, en arrière nez de la mousse de prunes et des pastilles au cassis. La bouche est ferme avec une trame tannique serrée, un extrait salé et un corps bien tonique. Dans la finale serrée, des petites baies noires et du cèdre.

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: Pome

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2043

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2043
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.