



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Le 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:

Un bouquet intense aux arômes de gelée de myrtille et de lilas. Une bouche charnue à la texture légèrement astringente et sablonneuse et à la corpulence modérée. Une finale harmonieuse et concentrée qui s'achève sur des notes de jus de pruneau et de genièvre.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0512821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 89-91/100, Jean-Marc Quarin 89/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 87-89/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.