



## 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:**

Agréable bouquet de baies rouges, de thé de cynorrhodon froid, de bois de rose et de bruyère. Milieu de bouche souple, extrait sableux, corps nerveux. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée de cerise rouge et de graphite.

**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:** 14.5%

**A boire:** 2028-2043

**Cépage(s):** 100% Merlot

**N° article:** 0512822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>    | France  |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 90-92/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 17/20                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>A boire:</b>     | 2028-2043   |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%   |
| <b>Servier:</b>     | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |