



Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubis-grenat, violet sur le disque. Bouquet charnu d'olives noires et de verveine avec en deuxième nez des notes de fruits rouges. Structure charnue en bouche montrant beaucoup de finesse malgré sa musculature. Finale de groseilles et de genièvre. Un second vin avec beaucoup de classe qui m'avait déjà conquis l'année dernière.

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:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Pome
Produzent:	Second vin du Château Lafleur
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0521500

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft:	France
Notation:	Score 17/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.