



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 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Pome
Produzent:	Second vin du Château Lafleur
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	Cabernet Franc, Merlot
Artikelnummer:	0521518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Score 17/20
Cépage(s):	Cabernet Franc, Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.