



## 2017 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un secret de Pomerol

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Rubis grenat foncé, violet sur le disque. Bouquet embaumant les fraises des bois, sur des nuances de mousse d'airelles et de thé froid aux fruits. La bouche élancée est d'une élégance infinie. Finale rectiligne aux arômes d'olives noires, de genièvre et de tabac épicé.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Pomerol

**Producteur:** Château Lafleur Gazin

**Notation(s):** Parker 91+/100, Antonio Galloni 86–88/100, James Suckling 89–90/100

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 100% Merlot

**Référence:** 0512817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 91+/100, Antonio Galloni 86–88/100,  
James Suckling 89–90/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** 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.