



## 2013 Château Lafleur

Pomerol AOC

«Une subtilité et une complexité époustouflantes», s'enthousiasme James Suckling

### Description:

Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18<sup>e</sup> siècle. Les vignobles du Château Lafleur s'étendent sur environ 4,5 hectares et sont principalement plantés de merlot et de cabernet franc.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Lafleur
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Référence:</b>	0460313

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

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Franc, 45% Merlot  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.