



2012 Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second Vin du Château Lafleur

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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
Notation(s):	Parker 87-89/100, René Gabriel 17/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Référence:	0521512

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC

Second Vin du Château Lafleur

Origine:	France
Notation(s):	Parker 87-89/100, René Gabriel 17/20
Apogée:	jusqu'en 2035
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 déguster.