2017 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un Pomerol fabuleux signé Christian Moueix

Description:
Le domaine viticole se trouve juste en face du célèbre Château Pétrus. Mais malgré la faible distance, la structure du sol est ici tout à fait différente, car le sous-sol de la Fleur-Pétrus est moins marqué par l'argile et le sable, mais davantage par le gravier. Grâce à ce terroir, les vins du Château La Fleur Petrus possèdent non seulement la générosité typique de Pomerol, avec une structure riche, mais aussi une grâce unique. Dans les vignobles en partie très anciens, on trouve principalement du merlot, complété par de petits lots de cabernet franc et de petit verdot. Les fruits des vieux ceps sont certes souvent très petits, mais ils possèdent en revanche un goût particulièrement intense. Le résultat est l'un des meilleurs vins absolus de l'appellation, qui, bien que cela semble presque impossible, s'améliore encore un peu plus chaque année.

Note de dégustation:
Grenat profond, rubis sur le disque. C'est une délicatesse de fraises des bois et de framboises mûres. En deuxième nez, du bois de santal vient vous envouter, puis des parfums de violettes et de la tapenade noire. Milieu de bouche classique et bien élancé, la structure est ferme et les tanins légèrement farineux. Explosion de griottes, de groseilles et de notes de chocolat noir dans la finale complexe à l'astringence vive et mûre. Ce bijou est une révélation et rappelle le magnifique millésime 89!

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 la Fleur-Pétrus
Notation(s):	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, WeinWisser 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2034–2048
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0462317

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	2034–2048
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch