2017 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un Pomerol fabuleux signé Christian Moueix

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, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0462317

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, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
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