



2016 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

«Deep and juicy with lots of blackberry» James Suckling

Description:

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

Note de dégustation:

Pourpre. Des notes minérales et de feuilles de tabac rehaussent le nez rappelant les griottes. Ample et musclé en bouche, il manque de rondeur et se termine sur des arômes de petits fruits rouges et de poivre noir.

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): James Suckling 93/100, Parker 93/100

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 0512816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 93/100
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 décanner.