



2016 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Un Merlot de St-Emilion encore très peu connu

Description:

Depuis longtemps déjà, Pierre Lafon avait jeté son dévolu sur une parcelle particulièrement qualitative en appellation St-Emilion, avec un sol à dominante calcaire: Les Tuileries. Lorsque la parcelle a été mise en vente en 2000, il n'a pas hésité pas une seconde.

Note de dégustation:

Pourpre profond noir au centre, violet sur le disque. Bouquet intense rappelant les griottes bien mûres et la gelée de mûres, avec des arrière notes de noix de coco et de violette. Opulente concentration de fruits dans la bouche élégante à la texture soyeuse. Les tannins sont mûrs et serrés, arômes de pastilles au cassis et de chocolat en rétro-olfaction. Longue finale racée sur des saveurs parfaitement intégrées de bois précieux, de peau de cerise et de jus de prunelle. Une très grande valeur de St-Emilion !

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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Lafon La Tuilerie
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0427616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.