



2016 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Offrez-vous ce Pomerol disponible en quantité limitée

Note de dégustation:

Pourpre profond. Bouquet aérien de cerises rouges et d'iris, puis viennent des notes de prunes rouges et une belle minéralité. La matière est mûre et soyeuse, dominée par les airelles et les framboises, belle finesse jusque dans l'immense finale. Un grand LFP empreint de classicisme et qui, bien que nécessitant une peu de temps, peut prétendre cette année à la ligue 1 des Top-Pomerol.

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 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Référence:

0462316

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 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100
Cépage(s): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc
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 décanter.