



2018 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

L'un des Pomerols de Moueix les plus convoités

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 pourpre. Bouquet ouvert rappelant les griottes et le jus de canneberge, sur de délicats arômes de cassis, de feuilles de tabac et de pastilles au chocolat. Il est nettement plus fruité que l'année précédente. En bouche, la texture est soyeuse, soutenue et racée, la structure tannique parfaitement mûre, l'astringence délicate. Dans la finale complexe et persistante les baies noires sont toujours présentes, avec une minéralité marquée et un peu de mine de crayon. Un grand La Fleur-Pétrus, féminin au nez et masculin en bouche, qui demande beaucoup de patience, ira en progressant !

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, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97+/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2055
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0462318

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, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97+/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	2028–2055
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.