



2016 Château Lafleur

Pomerol AOC

Un Pomerol d'une pureté et d'une finesse extraordinaires

Note de dégustation:

Grenat profond, saturé au centre. Intense bouquet rappelant la viande fraîchement tranchée et le poivre noir des montagnes de Tasmanie, viennent ensuite des parfums d'olives noires, d'herbes et de genièvre – le tout magnifiquement entrelacé et très complexe. Le corps est serré avec des saveurs de cerises sauvages et de cassis, il révèle un potentiel énorme sans pour autant perdre de sa pureté et de son énergie. Pour un dégustateur, à ce stade précoce, c'est toujours une « morceau difficile », un seul mot d'ordre : Patience, patience, et encore de la patience !

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
Notation(s): Parker 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 99/100
Vol. alcool: 14.0 %
Référence: 0460316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): Parker 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 99/100

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.