



## 2017 Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second Vin du Château Lafleur

**Note de dégustation:**

Rubis-grenat, violet sur le disque. Bouquet charnu d'olives noires et de verveine avec en deuxième nez des notes de fruits rouges. Structure charnue en bouche montrant beaucoup de finesse malgré sa musculature. Finale de groseilles et de genièvre. Un second vin avec beaucoup de classe qui m'avait déjà conquis l'année dernière.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Lafleur
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0521517

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pensées de Lafleur**

Pomerol AOC

Second Vin du Château Lafleur

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 93/100, WeinWisser 17.5/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**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.