2019 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vin très prestigieux de la maison Christian Moueix

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:
Poupre dense, centre noir, reflets violets. Très fermé, mais montre une grande profondeur, une merveilleuse liaison de mûres et de myrtilles mûres et charnues, de bois santal, avec une touche de prune confite et de cassis, la dessus se se fond de la pulpe de vanille avec des notes d'Arabica. En bouche, il est à la fois dense et flottant, avec une texture soyeuse et une structure tannique très serrée. C'est un caractère en filigrane, avec des cerises noires et mûres et des framboises, enveloppées dans du bon chocolat, sensuel au possible et sans fin avec une finale séduisante de cerises sauvages, de tabac Cohiba et une expression minérale des plus légères. Il a le potentiel pour atteindre les plus hautes notes, dans les traces du légendaire 1998 ! - WeinWisser

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 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2029–2055
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0462319

MÖVENPICK
VINS

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 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	2029–2055
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch