



2018 Château Lafleur

Pomerol AOC

Appartient à l'élite de Pomerol

Description:

Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18e siècle. Les vignobles du Château Lafleur s'étendent sur environ 4,5 hectares et sont principalement plantés de merlot et de cabernet franc.

Note de dégustation:

Grenat profond, rubis sur le disque. Vin complexe et intense qui révèle des notes d'olives noires, de verveine ainsi que de sel et d'iode. En deuxième nez du cynorrhodon séché et des feuilles de tabac fraîches. La bouche est puissante, très musclée et incroyablement élégante. Le gras va très bien à ce bodybuilder. Feu d'artifice d'airelles rouges dans la finale longue, intense et minérale. Un très grand Lafleur pour un vin d'éternité. Beau potentiel!

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):

James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-100/100

Eleavage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Cépage(s):

Cabernet Franc, Merlot

Référence:

0460318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 97–100/100
Cépage(s): Cabernet Franc, Merlot
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.