



2020 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Le millésime nous enthousiasme

Description:

À proximité immédiate des deux châteaux Gazin et Lafleur se trouve le Château Lafleur Gazin, dirigé par Jean-Pierre Moueix.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet compact de baies noires, sur des notes de feuille de tabac et de graphite. Belle douceur dans milieu de bouche à l'extrait farineux, racé et nerveux avec des touches de feuilles. Prunes mûres dans la finale serrée et minérale, sur une légère astringence.

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 Gazin

Notation(s):

Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90+/100, Decanter 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 92/100

Elevage:

en Barrique

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

2027-2045

Cépage(s):

100% Merlot

Référence:

0512820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90+/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 92/100
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: 2027–2045
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.