



2020 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Une perle rare de Pomerol extrêmement bien notée

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:

Pourpre très foncé avec un centre noir et un disque violet. Bouquet concentré avec de belles notes de cassis, de la gelée de sureau et du poivre de montagne de Tasmanie. Dans le deuxième nez, c'est un bouquet dense de violettes, du tabac à pipe parfumé ainsi que de délicates notes de lavande. En bouche, il présente une texture soyeuse, une richesse impressionnante, un caractère parfaitement équilibré, une trame tannique serrée et un corps musclé. Un crescendo de cerise sauvage, de graphite et une astringence sublime dans la très longue finale.

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):	Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Référence:	0462320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100
Cépage(s):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	2028–2050
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.