



2022 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vin très prestigieux de la maison Christian Moueix

Note de dégustation:

Bouquet réconfortant de cassis, griotte, graphite, tabac blond, poivre de Sichuan et groseilles rouges. Bouche complexe et bien charpentée, avec une texture soyeuse, un extrait farineux, des tannins cacaotés et un beau noyau minéral. La finale concentrée révèle des notes de cerises rouges, une minéralité profonde et une astringence royale. Ce diamant brut de Pomerol de la maison Christian Moueix demande beaucoup de patience

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):

Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

Référence:

0462322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

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.