



2024 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Coup de cœur de Pomerol

Description:

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

Note de dégustation:

Les baies rouges marquent le délicat bouquet de framboises, sur de subtiles notes de lilas et de graphite. Bouche souple et fluide, superbe richesse d'extraits, tannins soutenus, corps moyen. Finale aromatique dominée par les petits fruits rouges, touches minérales et astringence granuleuse.

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): Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20

Apogée: 2029–2045

Cépage(s):

Référence: 0512824

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	2029–2045
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.