



2012 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

100% Merlot de Saint-Emilion

Description:

Depuis longtemps déjà, Pierre Lafon avait jeté son dévolu sur une parcelle particulièrement qualitative en appellation St-Emilion, avec un sol à dominante calcaire: Les Tuileries. Lorsque la parcelle a été mise en vente en 2000, il n'a pas hésité pas une seconde.

Note de dégustation:

Pourpre grenat soutenu, dense au centre, reflets lilas sur la frange. Bouquet mûr, le vin de Pierre Lafon n'avait encore jamais exprimé autant de puissance en chocolat pendant les dégustations en primeur, notes toastées, mûres, prunes noires, truffe d'été. Palais de velours, belle minéralité, très agréable malgré les tannins légèrement granuleux sur la langue, en finale moka et chocolat, cette fois plutôt pralinés. Un Lafon La Tuilerie qui serait pour la première fois peut-être accessible tôt ? Lors de notre visite au domaine nous avons dégusté le 2011 juste avant la mise en bouteille, Wow!

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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Lafon La Tuilerie
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0427612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.