



2015 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un La Fleur-Pétrus grandiose

Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé, opaque au centre, lilas sur le disque. Des notes de prunes et de chocolat viennent rehausser le bouquet fruité envoûtant conjuguant des notes de baies rouges, bleues et noires. Délicates nuances de truffes, de tabac et de bonbon en deuxième nez. Tout le charme d'un grand Chambertin dans la sublime bouche onctueuse, équilibrée et harmonieuse jusque dans la longue finale. Un grand La Fleur-Pétrus qui a atteint le sommet des Pomerol et s'y sent à l'aise.

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):

James Suckling 99/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20, Falstaff 96/100

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2055

Cépage(s):

91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0462315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20, Falstaff 96/100
Cépage(s):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2055
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.