



2015 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un secret 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:

Rubis-grenat. Bouquet aux parfums de thé froid aux fruits, de cerises rouges et d'airelles. Magnifique douceur en bouche avec des tannins présents et granuleux, explosion de cassis et de griottes en 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 Lafleur Gazin
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 91/100, Score 17/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Référence:	0512815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 95/100, Parker 91/100, Score 17/20
Apogée: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 14.5 %
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 décanter.