



2010 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un Pomerol bourguignon à en rêver!

Note de dégustation:

Robe grenat intense, aux reflets lilas. Mûre sans fin dans le bouquet intense et fruité, sous-tendu de cassis et de cerise à maturité, avec un soupçon de menthe. Très fin en bouche; ampleur bourguignonne, extrait soyeux et acidité déjà parfaitement intégrée; extrêmement rafraîchissant grâce au fruité. En dépit de sa grandeur, il est plutôt sans façon.

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 98/100, Parker 95-98+/100, René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Référence:	0462310

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 98/100, Parker 95–98+/100,
René Gabriel 19/20
Apogée: jusqu'en 2034
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.