2010 Château Lafleur

Pomerol AOC

Description:
Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18e siècle. Les vignobles du Château Lafleur s'étendent sur environ 4,5 hectares et sont principalement plantés de merlot et de cabernet franc.
Note de dégustation:
Robe au pourpre étoffé et aux reflets lilas et rubis. Raisinet et cerise rouge, boisé de raphia et de cèdre et petites herbes s'expriment dans le bouquet. En bouche, convainc tout de suite; fruité crémeux, avec beaucoup de gras et des tanins étonnamment souples; fruité extrait, aux arômes de raisinet bien mûr. Un vin de classe et finesse, potentiel superbe 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
Notation(s):	James Suckling 100/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2055
Référence:	0460310

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 100/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20
Apogée:	jusqu'en 2055
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch