



2008 Château Lafleur

Pomerol AOC

En vente uniquement chez Mövenpick! Exclusivité, Limited

Note de dégustation:

Pourpre saturé avec bord plus clair. Bouquet minéral retenu, notes fleuries, touche de Cabernet Franc épicé qui se mélange aux airelles et aux groseilles, montrant un soupçon de mélisse. Ferme en bouche, charnu, assez austère, astringence exigeante.

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):	Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0460308

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2050
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.