



2017 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Un Merlot de St-Emilion encore très peu connu

Description:

Depuis longtemps déjà, Pierre Lafon avait jeté son dévolu sur une parcelle particulièrement qualitative en appellation St-Emilion, avec un sol à dominante calcaire: Les Tuileries. Lorsque la parcelle a été mise en vente en 2000, il n'a pas hésité pas une seconde.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre, violet sur le disque. Des nuances de violettes, de bois de rose et de crème moka rehaussent le bouquet concentré de cerises sauvages et de liqueur de cassis. Les tannins extrêmement délicats se fondent parfaitement dans la bouche précise et serrée. La longue finale révèle une légère astringence sur une explosion de myrtilles. Suite au gel, le rendement a baissé de 20%. Si dans les millésimes précédents il séduisait avant tout par son charme, cette fois il révèle plutôt son côté sérieux.

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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Lafon La Tuilerie
Notation(s):	WeinWisser 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0427617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.