2005 Château Lafleur

Pomerol AOC

Un candidat au titre de vin du siècle

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:
Pourpre très dense, aux reflets violets. Riche bouquet de baies. Belle plénitude et fraîcheur délicatement florale. Belle expression de Cabernet Franc mûr. Cerise cuite et une touche de dessert vanille - raisinet. Bouche beaucoup plus fruitée que le nez, extrait étoffé aux notes de sureau et de cassis ; droit, direct et en longueur, à la finale liée et aux rétro-arômes longs et profondément épicés. Les tanins structurants et puissants sont décelables seulement dans la persistance aromatique. Doté d'un beau potentiel. Truffe et fumé dans la 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):	Wine Spectator 100/100, WeinWisser 19/20, Parker 95+/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0460305

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):	Wine Spectator 100/100, WeinWisser 19/20, Parker 95+/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.5 %
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