



Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubino-granato, porpora sul disco. Bouquet carnoso di olive nere e verbena con note di frutta rossa al secondo naso. Struttura carnosa al palato, che mostra grande finezza nonostante la sua muscolarità. Finale di ribes rosso e ginepro. Un secondo vino di gran classe che mi ha conquistato l'anno scorso

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecote, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina molto bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Pome
Produttore:	Second vin du Château Lafleur
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	da subito fino al 2045
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0521517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.