Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un ambito gioiello di Moueix

Descrizione:
Nelle immediate vicinanze dello Château Pétrus si trova lo Château La Fleur-Pétrus, una delle tenute più rinomate di Pomerol. Dal 1950 appartiene alla famiglia Moueix, che ha intuito fin da subito il potenziale dell'altopiano di Pomerol e ha trasformato La Fleur-Pétrus in uno dei grandi nomi della denominazione. Gli appezzamenti a prevalenza ghiaiosa conferiscono eleganza e finezza, mentre i terreni più argillosi garantiscono densità, struttura e quella generosità tipica dei migliori Pomerol. Nei vigneti, in parte molto antichi, predomina il Merlot, affiancato dal Cabernet Franc e da una piccola percentuale di Petit Verdot. Il risultato è caratterizzato da una pienezza vellutata e da una profondità aromatica, oltre che da una notevole finezza e grazia. Note floreali di violetta, sostenute da una delicata speziatura e da una struttura complessa, conferiscono a La Fleur-Pétrus il suo carattere inconfondibile, che si distingue sempre per la sua complessità, eleganza ed eccellente potenziale di invecchiamento.
Profilo aromatico:
Un bouquet molto complesso, con note seducenti di violetta, lampone, legno di sandalo e nettare di ribes rosso. Al naso seguono sentori di scorza d'arancia e tè alla frutta fredda. Il palato è sublime, setoso e sottilmente impetuoso, con tannini stretti e un corpo muscoloso, denso e preciso. Finale interminabile e concentrato di marasche, pastiglie di cioccolato e grafite. Non lasciatevi sfuggire questo diamante grezzo, dal grande potenziale.
Abbinamenti:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.
Paese di origine: Francia
Denominazione: Pomerol
Gradazione alcolica: 15.0%
Maturità di degustazione: 2023-2055
Numero articolo: 0462323

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Drinks Business 95–97+/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 95/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
Maturità di degustazione:	2023–2055
Gradazione alcolica:	15.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

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