



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un ambito gioiello di Moueix

Descrizione:

La cantina si trova proprio di fronte al famoso Château Pétrus. Ma nonostante la breve distanza, la struttura del suolo è molto diversa, poiché il sottosuolo di La Fleur-Pétrus è meno caratterizzato da argilla e sabbia e più da ghiaia. Grazie a questo terroir, i vini dello Château La Fleur Petrus possiedono non solo la generosità tipica di Pomerol, con una ricca struttura, ma anche una grazia unica. I vigneti, alcuni dei quali molto vecchi, sono piantati principalmente a Merlot, integrati da piccole parcelle di Cabernet Franc e Petit Verdot. I frutti delle vecchie vigne sono spesso molto piccoli, ma il sapore è particolarmente intenso. Il risultato è uno dei migliori vini in assoluto della denominazione che, sebbene sembri quasi impossibile, migliora di anno in anno.

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.

Ideale con:

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

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2033-2055

Numero articolo: 0462323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	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
Da bere:	2033-2055
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.