



## Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un segreto di Pomerol

**Descrizione:**

Lo Château Lafleur Gazin, gestito da Jean-Pierre Moueix, si trova nelle immediate vicinanze degli Châteaux Gazin e Lafleur.

**Profilo aromatico:**

I frutti rossi contraddistinguono il delicato bouquet di lamponi, con sottili note di lilla e grafite. Al palato è morbido e fluido, con una superba ricchezza di estratto, tannini sostenuti e corpo medio. Finale aromatico dominato da bacche rosse, tocchi minerali e astringenza granulosa.

**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:** 14.0%

**Da bere:** 2029-2045

**Numero articolo:** 0512823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

|                       |                                                                                                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                       |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 95/100, Vinum 92/100                                                                                                           |
| <b>Da bere:</b>       | 2029-2045                                                                                                                                     |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                                                                                                         |
| <b>Servier:</b>       | 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. |