



## Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

E' ancora meglio dell'anno scorso - bravo!

### Descrizione:

Un consiglio da vero insider: Château Lafleur-Gazin, situato nelle dirette vicinanze di grandi nomi come Gazin e Lafleur e gestito da Jean-Pierre Moueix, è sinonimo di origine autentica e qualità costantemente elevata. Nell'annata 2025, questo Pomerol si presenta ancora una volta in forma smagliante, con un'eccellente lunghezza, un chiaro potenziale di invecchiamento e uno stile particolarmente accessibile e affascinante. Il naso rivela un bouquet giocoso di bacche rosse con un ammaliante profumo di violetta. Al palato è succoso e morbido, con una consistenza soffice e una freschezza vivace che conferisce al vino un notevole dinamismo.

### Profilo aromatico:

Bouquet giocoso di bacche rosse, profumo ammaliante di violette, succo di mirtillo e pepe bianco. Al palato è succoso, con una consistenza morbida, una corsa danzante con un lampo in più, che conferisce al vino un corpo turbo, perfettamente definito, con una pienezza di estratto maturo. Bacche rosse, scorza d'arancia e dolcezza di estratto polveroso sul finale aromatico e concentrato.

### 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

**Da bere:** 2030-2055

**Numero articolo:** 0512825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Falstaff 96/100, Antonio Galloni 91-93/100,  
WeinWisser 18+/20  
**Da bere:** 2030-2055  
**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.