



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Pomerol altamente raffinato, pieno di energia e di classe senza tempo

Descrizione:

Lo Château La Fleur-Pétrus è uno dei vini più stilisticamente raffinati e affascinanti del portafoglio della famiglia Moueix. Situato tra Pétrus e Lafleur, questo leggendario terroir combina la potenza dei terreni ricchi di argilla con l'eleganza delle aree ghiaiose - una rara combinazione che da decenni conferisce al vino il suo inconfondibile equilibrio di potenza e finezza. L'annata 2025 è un'eccellente espressione di questo stile nobile: le piccole rese e gli acini altamente concentrati garantiscono un'enorme densità senza perdere la caratteristica armonia e tensione.

Profilo aromatico:

Bouquet densamente intrecciato e rilassante, delicato profumo di lampone selvatico, accenno di iris, scorza d'arancia. Nettare di ribes rosso, leggero tabacco e pepe rosa nel secondo attacco. Al palato sublime con una trama setosa, corsa danzante, molta tensione, struttura tannica ben tessuta e matura, corpo incredibilmente denso e perfettamente modellato. Bacche rosse, grafite e un'astringenza sublime nel finale concentrato, puro e infinito.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2070

Varietà d'uva: 97% Merlot, 3% Cabernet Franc

Numero articolo: 0462325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99-100/100, Falstaff 97/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	97% Merlot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.