



Château Lafleur

Pomerol AOC

Robert Parker: "Uno dei più grandi vini dell'annata"

Beschreibung:

Château Lafleur ha una lunga storia che risale al XVIII secolo. I vigneti dello Château Lafleur si estendono per circa 4,5 ettari e sono coltivati principalmente a Merlot e Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

Porpora scuro con riflessi lilla. Profondo bouquet leggermente minerale con aromi di prugne mature e frutta secca. Al palato, la concentrazione è enorme, con tannini legati, aromi di bacche rosse e ciliegia e molte erbe aromatiche - timo e camomilla; l'astringenza del retrogusto mostra un Lafleur esigente, persino severo, con un immenso 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.

Servierempfehlung:

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: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460306

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Vol. alcolici:	14.0%
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.