



## Château Lafleur

Pomerol AOC

In vendita solo da Mövenpick! Esclusivo, limitato

**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:**

Colore viola saturo con bordo più chiaro. Bouquet minerale, note floreali, note speziate di Cabernet Franc che si fondono con mirtilli rossi e ribes, con un accenno di melissa. Al palato è deciso, carnoso, abbastanza austero, con un'astringenza impegnativa.

**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:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2050

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

**Artikelnummer:** 0460308

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2050
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<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.