



Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: "Che tono splendido per questo giovane rosso"

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Un ricco colore viola con note di lilla e rubino. Pompelmo e ciliegia rossa, note legnose di rafia e cedro e piccole erbe aromatiche si esprimono nel bouquet. Al palato è subito convincente: fruttato cremoso con molto corpo e tannini sorprendentemente morbidi; fruttato estratto con aromi di uva matura. Un vino di classe e finezza, con un superbo potenziale nel finale.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Numero articolo: 0460310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Score 20/20
Da bere:	da subito fino al 2055
Vol. alcolici:	14.5%
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.