



Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: "Il vino rosso dell'annata."

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:

Porpora estremamente scuro con note di lilla e viola. Il bouquet compatto si apre lentamente e sviluppa una crescente complessità, rivelando aromi di bacche dolci, tè alla frutta, semi di melograno, tabacco, cioccolato e un accenno di tartufo. Il finale è segnato da tocchi floreali (Cabernet Franc!). Al palato, questo vino, con la sua marcata astringenza, è compatto, carnoso ed esigente. Magnificamente composto, promette un potenziale prodigioso per questa annata e dura a lungo sul palato. Come lo sapevo? Era l'ultimo dei circa 30 vini degustati a Moueix e le mie papille gustative se lo sono ricordato fino all'ora di pranzo.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0460311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2060
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.