



## Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex.» (James Suckling)

### 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 intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Come Les Pensées (il suo secondo vino), anche questo grande vino inizia con un tocco medicinale, o forse minerale. Profumi di ciliegie rosse, camomilla secca, ardesia, balsamo del Perù, nonché sottili note di uva passa e miele compongono questo bouquet compatto, che non è pronto, in questa fase, a mostrarsi al meglio. Anche il palato opulento è compatto e solido, con tannini ancora solidi che dominano il palato, ma che competono con la frutta matura, dolce, quasi stufata. È un vino che richiederà molti anni di pazienza, un requisito che ha messo subito alla prova il degustatore primeur. Valutazione minima: Gabriel 18/20.

### 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 2055

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0460312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia   |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 96/100, Score 20/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Merlot, Cabernet Franc  |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2055  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%   |
| <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. |