



Château Lafleur

Pomerol AOC

Appartiene all'élite del Pomerol

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:

Granato intenso, rubino sul disco. Un vino complesso e intenso che rivela note di olive nere, verbena, sale e iodio. Un secondo naso di rosa canina essiccata e foglie di tabacco fresco. Il palato è potente, molto muscoloso e incredibilmente elegante. La grassezza si addice molto bene a questo culturista. Fuochi d'artificio di mirtilli rossi sul finale lungo, intenso e minerale. Un grandissimo Lafleur per un vino dell'eternità. Grande 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.

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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2059

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0460317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2059
Vol. alcolici:	15.0%
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.