



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Come un \"Richebourg\" - ma di Pomerol

Descrizione:

La cantina si trova proprio di fronte al famoso Château Pétrus. Ma nonostante la breve distanza, la struttura del suolo è molto diversa, poiché il sottosuolo di La Fleur-Pétrus è meno caratterizzato da argilla e sabbia e più da ghiaia. Grazie a questo terroir, i vini dello Château La Fleur Petrus possiedono non solo la generosità tipica di Pomerol, con una ricca struttura, ma anche una grazia unica. I vigneti, alcuni dei quali molto vecchi, sono piantati principalmente a Merlot, integrati da piccole parcelle di Cabernet Franc e Petit Verdot. I frutti delle vecchie vigne sono spesso molto piccoli, ma il sapore è particolarmente intenso. Il risultato è uno dei migliori vini in assoluto della denominazione che, sebbene sembri quasi impossibile, migliora di anno in anno.

Profilo aromatico:

Colore granato-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Bouquet cremoso di mora e damasco, con bella ampiezza e carattere borgognone. Il palato ha contorni alla Rubens e tannini grassi; gli aromi rimangono di bacche rosse fresche e il finale ha una nota pepata che gli conferisce un tocco di razionalità.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Pomerol

Produzione: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2034

Uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero articolo: 0462309

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100
Uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità di degustazione: pronto fino al 2034
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
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.