



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un grandioso La Fleur-Pétrus

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:

Granato porpora saturo, opaco al centro, lilla sul disco. Sentori di prugna e cioccolato arricchiscono il bouquet ammaliante e fruttato, che combina note di frutti rossi, blu e neri. Delicati sentori di tartufo, tabacco e dolci al secondo naso. Tutto il fascino di un grande Chambertin nel palato sublime e untuoso, equilibrato e armonioso fino al lungo finale. Un grande La Fleur-Pétrus che ha raggiunto la vetta dei Pomerol e vi si sente a casa.

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

Gradazione alcolica: 15,0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2055

Uva: 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero articolo: 0462315

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 99/100, Falstaff 96/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20

Uva: 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Maturità di degustazione: da subito fino al 2055

Gradazione alcolica: 15.0%

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.