



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un favoloso Pomerol di Christian Moueix

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Granato intenso, rubino sul disco. Una delicatezza di fragoline di bosco e lamponi maturi. Il secondo naso è incantato dal legno di sandalo, seguito da violette e tapenade nera. Il palato medio è classico e snello, con una struttura solida e tannini leggermente farinosi. Ciliegie marasche, ribes rosso e note di cioccolato fondente esplodono nel complesso finale dall'astringenza vivace e matura. Questo gioiello è una rivelazione e ricorda la magnifica annata dell'89!

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.

Servierempfehlung:

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: 14.5%

Da bere: 2034-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0462317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	2034-2048
Vol. alcolici:	14.5%
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.