



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Uno dei Pomerol più ricercati di Moueix

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 cremisi. Bouquet aperto che ricorda la marasca e il succo di mirtillo, con delicati aromi di ribes nero, foglie di tabacco e pastiglie di cioccolato. Molto più fruttato dell'anno precedente. Al palato, la trama è setosa, sostenuta e impetuosa, la struttura tannica perfettamente matura, l'astringenza delicata. Nel finale, complesso e persistente, i frutti di bosco sono ancora presenti, con una marcata mineralità e un accenno di mina. Un grande La Fleur-Pétrus, femminile al naso e maschile al palato, che richiede molta pazienza, andrà di bene in meglio!

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2055

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

Numero articolo: 0462318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	2028-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.