



## Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Diamante grezzo della casa di Christian 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:

Porpora denso, centro nero, riflessi violacei. Molto chiuso, ma di grande profondità, una meravigliosa combinazione di more e mirtilli maturi e carnosi, legno di sandalo, con un tocco di prugna candita e ribes nero, conditi con polpa di vaniglia e note di arabica. Al palato, è denso e allo stesso tempo vivace, con una consistenza setosa e una struttura tannica molto stretta. È un personaggio in filigrana, con ciliegie nere e lamponi maturi, avvolti da un buon cioccolato, sensuale e infinito con un finale seducente di ciliegie selvatiche, tabacco Cohiba e la più leggera espressione minerale. Ha il potenziale per raggiungere le note più alte, seguendo le orme del leggendario 1998! - WeinWisser

### 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

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2029-2055

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

**Numero articolo:** 0462319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2029-2055
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.