



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un raro gioiello di Pomerol valutato molto bene

Descrizione:

Lo Château La Fleur-Pétrus colpisce per la sua presenza sensoriale: il Merlot conferisce morbidezza, mentre il Cabernet Franc aggiunge profondità e struttura, il Petit Verdot spezia fine. La combinazione di terreni ghiaiosi e argillosi conferisce tensione e densità. Le note di frutta scura, viola e spezie si dispiegano in modo complesso e stratificato. Un Pomerol che unisce in modo inconfondibile intensità, sostanza e personalità.

Profilo aromatico:

Porpora molto scuro con centro nero e disco viola. Bouquet concentrato con belle note di ribes nero, gelatina di sambuco e pepe di montagna della Tasmania. Il secondo naso presenta un bouquet denso di violette, tabacco da pipa fragrante e delicate note di lavanda. Al palato, ha una consistenza setosa, una ricchezza impressionante, un carattere perfettamente equilibrato, una struttura tannica stretta e un corpo muscoloso. Un crescendo di ciliegia selvatica, grafite e sublime astringenza nel lunghissimo finale.

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: 15.0%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero articolo: 0462320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 99/100, James Suckling 99-100/100
Varietà d'uva:	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.