



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:

Un magnifico bouquet di lamponi selvatici, violette e pepe nero della Tasmania, seguito da un secondo, tenero naso di iris, ribes nero e liquirizia. Seduce con la sua impareggiabile eleganza e finezza al palato sottile e setoso, con un estratto leggermente granuloso e il corpo muscoloso di un atleta. Questo Pomerol si affina nel finale concentrato, che termina con ciliegia rossa, dragoncello e un tocco di mineralità. Ritorno ai classici! Per gli amanti dei Pomerol classici con pazienza, questo diamante grezzo è un MUST-BUY!

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2055

Numero articolo: 0462321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18.5/20
Da bere: 2028-2055
Vol. alcolici: 14.0%
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.