



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vino molto prestigioso 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:

Confortante bouquet di ribes nero, marasca, grafite, tabacco leggero, pepe di Sichuan e ribes rosso. Al palato è complesso e ben strutturato, con una trama setosa, un estratto farinoso, tannini di cacao e un nucleo minerale fine. Il finale concentrato rivela note di ciliegie rosse, profonda mineralità e un'astringenza regale. Questo Brut de Pomerol di Christian Moueix richiede molta pazienza

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2033-2060

Varietà d'uva: 96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0462322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 98/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
Da bere:	2033-2060
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.