



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

\\"Profondo e succoso con molte more\\" James Suckling

Descrizione:

Lo Château Lafleur Gazin, gestito da Jean-Pierre Moueix, si trova nelle immediate vicinanze degli Châteaux Gazin e Lafleur.

Profilo aromatico:

Viola. Note minerali e di foglie di tabacco esaltano il naso di marasca. Ampio e muscoloso al palato, manca di rotondità e termina con aromi di frutti rossi e pepe nero.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Numero articolo: 0512816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 93/100
Da bere:	da subito fino al 2045
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.