



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un segreto di Pomerol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granato cremisi. Discreto profumo di tè alla frutta, seguito da ginepro, menta e legno di rosa. Al palato è potente, con una consistenza morbida, un corpo solido e una struttura tannica serrata. Il finale finemente aromatico è dominato da more, mentolo e tabacco leggero. Non ho mai avuto una degustazione così raffinata prima d'ora.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91-93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
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.