



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:

Colore viola. Attacco speziato con pepe nero di montagna, chiodi di garofano e legno pregiato, seguito da mousse di prugna e pastiglie di ribes nero. Il palato è solido, con una struttura tannica stretta, un estratto salato e una struttura corposa. Il finale è teso, con piccoli frutti neri e cedro.

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: Pome

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2043

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.