



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Il segreto di Pomerol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Profumo intenso con aromi di gelatina di mirtilli e lillà. Al palato è corposo, con una consistenza leggermente astringente e sabbiosa e un corpo moderato. Finale armonico e concentrato con note di succo di prugna e ginepro.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 89-91/100, Jean-Marc Quarin 89/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 87-89/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.