



## 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:**

Piacevole bouquet di bacche rosse, tè freddo alla rosa canina, legno di rosa ed erica. Palato medio morbido, estratto sabbioso, corpo nervoso. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato di ciliegia rossa e grafite.

**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:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2043

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0512822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 90-92/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Da bere:</b>	2028-2043
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.