



## Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubino-granato, porpora sul disco. Bouquet carnoso di olive nere e verbena, con note di frutta rossa al secondo naso. Struttura carnosa al palato, che mostra grande finezza nonostante la sua muscolarità. Finale di ribes rosso e ginepro. Un secondo vino di gran classe che mi aveva già conquistato lo scorso anno.

#### 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:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pome

**Produzent:** Second vin du Château Lafleur

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0521500

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pensées de Lafleur

Pomerol AOC  
Second vin du Château Lafleur

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 17/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Merlot, Cabernet Franc                                            |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |