



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 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Pome
Produttore:	Second vin du Château Lafleur
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Merlot
Artikelnummer:	0521518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.