



2017 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un segreto di Pomerol

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Rosso granato scuro, porpora sul disco. Un bouquet profumato di fragoline di bosco, con note di mousse di mirtilli rossi e tè freddo alla frutta. Infinita eleganza al palato sottile. Finale diretto con aromi di olive nere, ginepro e tabacco speziato.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Lafleur Gazin

Valutazioni: Parker 91+/100, Antonio Galloni 86–88/100, James Suckling 89–90/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2034

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 0512817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 91+/100, Antonio Galloni 86–88/100, James Suckling 89–90/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.