



## 2007 Château Lafleur

Pomerol AOC

Parte dell'élite di Pomerol

### Descrizione del vino:

Château Lafleur ha una lunga storia che risale al XVIII secolo. I vigneti dello Château Lafleur si estendono per circa 4,5 ettari e sono coltivati principalmente a Merlot e Cabernet Franc.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Lafleur
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 92/100, WeinWisser 17/20, Parker 90/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0460307

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lafleur**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 92/100, WeinWisser 17/20, Parker 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.