



2017 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un favoloso Pomerol di Christian Moueix

Descrizione del vino:

La cantina si trova proprio di fronte al famoso Château Pétrus. Ma nonostante la breve distanza, la struttura del suolo è molto diversa, poiché il sottosuolo di La Fleur-Pétrus è meno caratterizzato da argilla e sabbia e più da ghiaia. Grazie a questo terroir, i vini dello Château La Fleur Petrus possiedono non solo la generosità tipica di Pomerol, con una ricca struttura, ma anche una grazia unica. I vigneti, alcuni dei quali molto vecchi, sono piantati principalmente a Merlot, integrati da piccole parcelle di Cabernet Franc e Petit Verdot. I frutti delle vecchie vigne sono spesso molto piccoli, ma il sapore è particolarmente intenso. Il risultato è uno dei migliori vini in assoluto della denominazione che, sebbene sembri quasi impossibile, migliora di anno in anno.

Nota di degustazione:

Granato intenso, rubino sul disco. Una delicatezza di fragoline di bosco e lamponi maturi. Il secondo naso è incantato dal legno di sandalo, seguito da violette e tapenade nera. Il palato medio è classico e snello, con una struttura solida e tannini leggermente farinosi. Ciliegie marasche, ribes rosso e note di cioccolato fondente esplodono nel complesso finale dall'astringenza vivace e matura. Questo gioiello è una rivelazione e ricorda la magnifica annata dell'89!

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château la Fleur-Pétrus

Valutazioni: James Suckling 96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2034-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo: 0462317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2034-2048
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.