



## 2014 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

**Nota di degustazione:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges, leicht dropsiges Bouquet, etwas Black Currant, dunkle Hölzer, dezent erdig, aber eher als Fundament im Nasenbild wahrnehmbar. Im Gaumen mit schönem Stoff, bleibt schön blaubeerig und klingt aromatisch aus. Sehr guter Pomerol im preislich attraktiven Mittelfeld.

**Abbinamenti:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Lafleur Gazin
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91–92/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 92–95/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Numero di articolo:</b>	0512814

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lafleur-Gazin**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91–92/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 92–95/100
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.