



2016 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Regalatevi questo Pomerol in edizione limitata

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Un bouquet arioso di ciliegie rosse e iris, seguito da note di prugne rosse e fine mineralità. Il corpo è maturo e setoso, dominato da mirtilli rossi e lamponi, con una finezza raffinata fino all'immenso finale. Un grande LFP impregnato di classicità e che, sebbene necessiti di un po' di tempo, può rivendicare quest'anno il titolo di Top-Pomerol 1..

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 la Fleur-Pétrus

Valutazioni:

James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025-2055

Varietà d'uva:

91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0462316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100 |
| Varietà d'uva: | 91% Merlot, 9% Cabernet Franc |
| Maturità: | 2025-2055 |
| 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. |