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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château la Fleur-Pétrus
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2055
Varietà d'uva:	91% Merlot, 9% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462316

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch