



## 2018 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Uno dei Pomerol più ricercati di Moueix

**Nota di degustazione:**

Granato cremisi. Bouquet aperto che ricorda la marasca e il succo di mirtillo, con delicati aromi di ribes nero, foglie di tabacco e pastiglie di cioccolato. Molto più fruttato dell'anno precedente. Al palato, la trama è setosa, sostenuta e impetuosa, la struttura tannica perfettamente matura, l'astringenza delicata. Nel finale, complesso e persistente, i frutti di bosco sono ancora presenti, con una marcata mineralità e un accenno di mina. Un grande La Fleur-Pétrus, femminile al naso e maschile al palato, che richiede molta pazienza, andrà di bene in meglio!

**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, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97+/100

**Vinificazione:**

in barrique

**Viticoltura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.5 %

**Maturità:**

2028-2055

**Varietà d'uva:**

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Numero di articolo:**

0462318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2028-2055
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.