



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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2028-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.