# 2019 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vino molto prestigioso di Christian Moueix

**Descrizione del vino:**
La cantina si trova proprio di fronte al famoso Château Pétrus. Ma nonostante la breve distanza, la struttura del suolo è molto diversa, poiché il sottosuolo di La Fleur-Pétrus è meno caratterizzato da argilla e sabbia e più da ghiaia. Grazie a questo terroir, i vini dello Château La Fleur Petrus possiedono non solo la generosità tipica di Pomerol, con una ricca struttura, ma anche una grazia unica. I vigneti, alcuni dei quali molto vecchi, sono piantati principalmente a Merlot, integrati da piccole parcelle di Cabernet Franc e Petit Verdot. I frutti delle vecchie vigne sono spesso molto piccoli, ma il sapore è particolarmente intenso. Il risultato è uno dei migliori vini in assoluto della denominazione che, sebbene sembri quasi impossibile, migliora di anno in anno.
**Nota di degustazione:**
Porpora denso, centro nero, riflessi violacei. Molto chiuso, ma di grande profondità, una meravigliosa combinazione di more e mirtilli maturi e carnosi, legno di sandalo, con un tocco di prugna candita e ribes nero, conditi con polpa di vaniglia e note di arabica. Al palato, è denso e allo stesso tempo vivace, con una consistenza setosa e una struttura tannica molto stretta. È un personaggio in filigrana, con ciliegie nere e lamponi maturi, avvolti da un buon cioccolato, sensuale e infinito con un finale seducente di ciliegie selvatiche, tabacco Cohiba e la più leggera espressione minerale. Ha il potenziale per raggiungere le note più alte, seguendo le orme del leggendario 1998! - WeinWisser
**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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Francia |
| **Regione:** | Bordeaux |
| **Sottoregione:** | Pomerol |
| **Produttore:** | Château la Fleur-Pétrus |
| **Valutazioni:** | James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20 |
| **Vinificazione:** | in barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 15.0 % |
| **Maturità:** | 2029-2055 |
| **Varietà d'uva:** | Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| **Numero di articolo:** | 0462319 |

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

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20 |
| **Varietà d'uva:** | Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| **Maturità:** | 2029-2055 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | in barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 15.0 % |
| **Servizio:** | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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