



2019 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un segreto di Pomerol

Descrizione del vino:

Lo Château Lafleur Gazin, gestito da Jean-Pierre Moueix, si trova nelle immediate vicinanze degli Châteaux Gazin e Lafleur.

Nota di degustazione:

Colore viola. Attacco speziato con pepe nero di montagna, chiodi di garofano e legno pregiato, seguito da mousse di prugna e pastiglie di ribes nero. Il palato è solido, con una struttura tannica stretta, un estratto salato e una struttura corposa. Il finale è teso, con piccoli frutti neri e cedro.

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:FranciaRegione:BordeauxSottoregione:Pomerol

Produttore: Château Lafleur Gazin

Valutazioni: James Suckling 96/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20

Vinificazione:in barriqueViticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:14.5 %Maturità:2026-2043

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 0512819



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine: Francia

James Suckling 96/100, Parker 90/100, Valutazioni:

WeinWisser 17.5/20

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

2026-2043 Maturità: Viticoltura: Tradizionale in barrique Vinificazione: 14.5 % Gradazione

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: Servizio:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.