



2020 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Siamo molto soddisfatti dell'annata

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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Bouquet compatto di bacche nere, con note di foglia di tabacco e grafite. Bella dolcezza a metà palato, con un estratto farinoso e rabbioso e note di foglie. Prugne mature nel finale stretto e minerale, con una leggera astringenza.

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 Lafleur Gazin

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 90+/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 92/100

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2027-2045

Varietà d'uva:

100% Merlot

Numero di articolo:

0512820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 94/100, Antonio Galloni 90+/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	2027-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.