



2012 Château Lafleur

Pomerol AOC

"Sottile e complesso da togliere il fiato" James Suckling

Descrizione del vino:

Château Lafleur ha una lunga storia che risale al XVIII secolo. I vigneti dello Château Lafleur si estendono per circa 4,5 ettari e sono coltivati principalmente a Merlot e Cabernet Franc.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Come Les Pensées (il suo secondo vino), anche questo grande vino inizia con un tocco medicinale, o forse minerale. Profumi di ciliegie rosse, camomilla secca, ardesia, balsamo del Perù, oltre a sottili note di uva sultanina e miele compongono questo bouquet compatto, che in questa fase non è pronto a mostrarsi al meglio. Anche il palato opulento è compatto e solido, con tannini ancora solidi che dominano la bocca, ma che competono con la frutta matura, dolce, quasi stufata. È un vino che richiederà molti anni di pazienza, un requisito che ha messo subito alla prova il degustatore primeur. Valutazione minima: Gabriel 18/20.

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 Lafleur
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 20/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2055
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2055
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.