2020 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un raro gioiello di Pomerol valutato molto bene

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 molto scuro con centro nero e disco viola. Bouquet concentrato con belle note di ribes nero, gelatina di sambuco e pepe di montagna della Tasmania. Il secondo naso presenta un bouquet denso di violette, tabacco da pipa fragrante e delicate note di lavanda. Al palato, ha una consistenza setosa, una ricchezza impressionante, un carattere perfettamente equilibrato, una struttura tannica stretta e un corpo muscoloso. Un crescendo di ciliegia selvatica, grafite e sublime astringenza nel lunghissimo finale.
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:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0462320

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 99/100, James Suckling 99–100/100
Varietà d'uva:	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2028-2050
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