



2002 Château Lafleur

Pomerol AOC

A Pomerol of extraordinary purity and finesse.

Nota di degustazione:

Purpur. Dichtes Bouquet, Kirschen- und Efeunoten, Pfeffernüsse, wirkt angenehm füllig und harmonisch. Im Gaumen stoffig, guter Rückhalt, erstaunlich fette Tannine, sattes Extrakt. Zeigt eine sehr gute Konzentration und wird zu den langlebigsten Pomerols gehören. Nichts für Ungeduldige.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Lafleur
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460302

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2025
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.