



2021 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vino molto prestigioso di Christian Moueix

Nota di degustazione:

Un bouquet meravigliosamente delicato di lamponi selvatici, violette e pepe nero delle montagne della Tasmania, seguito da un secondo naso tenero di iris, ribes nero e liquirizia. Seduce con la sua impareggiabile eleganza e finezza al palato sottile e setoso, con un estratto leggermente granuloso e il corpo muscoloso di un atleta. Questo Pomerol si affina nel finale concentrato, che termina con ciliegia rossa, dragoncello e un tocco di mineralità. Ritorno ai classici! Per gli amanti dei Pomerol classici con pazienza, questo diamante grezzo è un MUST-BUY!

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 la Fleur-Pétrus
Valutazioni:	James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2055
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0462321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2028-2055
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.