2022 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vino molto prestigioso di Christian Moueix

Nota di degustazione:
Confortante bouquet di ribes nero, marasca, grafite, tabacco leggero, pepe di Sichuan e ribes rosso. Al palato è complesso e ben strutturato, con una trama setosa, un estratto farinoso, tannini di cacao e un nucleo minerale fine. Il finale concentrato rivela note di ciliegie rosse, profonda mineralità e un’astringenza regale. Questo Brut de Pomerol di Christian Moueix richiede molta pazienza.
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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château la Fleur-Pétrus
Valutazioni:	Decanter 98/100, Score 20/20, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Maturità:	2033-2060
Numero di articolo:	0462322

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:	FR
Valutazioni:	Decanter 98/100, Score 20/20, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Maturità:	2033-2060
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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