



2024 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un consiglio da Pomerol

Descrizione del vino:

Lo Château Lafleur Gazin, gestito da Jean-Pierre Moueix, si trova nelle immediate vicinanze degli Châteaux Gazin e Lafleur.

Nota di degustazione:

I frutti rossi contraddistinguono il delicato bouquet di lamponi, con sottili note di lilla e grafite. Al palato è morbido e fluido, con una superba ricchezza di estratto, tannini sostenuti e corpo medio. Finale aromatico dominato da bacche rosse, tocchi minerali e astringenza granulosa.

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 Lafleur Gazin
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Maturità:	2029-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0512824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2029-2045
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.