



2006 Château Lafleur

Pomerol AOC

Robert Parker: \"Uno dei più grandi vini dell'annata\".

Descrizione del vino:

Château Lafleur ha una lunga storia che risale al XVIII secolo. I vigneti dello Château Lafleur si estendono per circa 4,5 ettari e sono coltivati principalmente a Merlot e Cabernet Franc.

Nota di degustazione:

Porpora scuro con riflessi lilla. Profondo bouquet leggermente minerale con aromi di prugne mature e frutta secca. Al palato, la concentrazione è enorme, con tannini legati, aromi di bacche rosse e ciliegia e molte erbe aromatiche - timo e camomilla; l'astringenza del retrogusto mostra un Lafleur esigente, persino severo, con un immenso potenziale.

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 Lafleur

Valutazioni: Parker 95/100, Score 20/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0460306

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 20/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
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.