



2011 Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: «The red wine of the vintage.»

Description:

Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18^e siècle. Les vignobles du Château Lafleur s'étendent sur environ 4,5 hectares et sont principalement plantés de merlot et de cabernet franc.

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement sombre aux reflets lilas et violets. Le bouquet compact s'ouvre lentement et développe de plus en plus de complexité, il révèle des parfums de petits fruits bien sucrés, de tisane aux fruits, de grains de grenade, de tabac, de chocolat et une trace de truffe, la fin de nez est marquée par des touches florales (Cabernet Franc !). Au palais, ce vin, à l'astringence marquée, est compact, charnu et exigeant, magnifiquement composé, il promet pour ce millésime un prodigieux potentiel et tient longuement en bouche. Comment le sais-je ? C'était le dernier des environ 30 vins dégustés chez Moueix et mes papilles s'en sont souvenues jusqu'au déjeuner.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pomerol

Producteur:

Château Lafleur

Notation(s):

James Suckling 97/100, Score 20/20, Falstaff 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2060

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0460311

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 20/20, Falstaff 95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2060
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.