



2017 Château Lafleur

Pomerol AOC

Appartient à l'élite de Pomerol

Description:

Le Château Lafleur a une longue histoire qui remonte au 18e 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:

Grenat profond, rubis sur le disque. Vin complexe et intense qui révèle des notes d'olives noires, de verveine ainsi que de sel et d'iode. En deuxième nez du cynorrhodon séché et des feuilles de tabac fraîches. La bouche est puissante, très musclée et incroyablement élégante. Le gras va très bien à ce bodybuilder. Feu d'artifice d'airelles rouges dans la finale longue, intense et minérale. Un très grand Lafleur pour un vin d'éternité. Beau potentiel!

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):	Parker 98+/100, Score 20/20, WeinWisser 19/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2025–2059
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0460317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 98+/100, Score 20/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2025–2059
Vol. alcool:	15.0 %
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.