



2016 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Offrez-vous ce Pomerol disponible en quantité limitée

Description:

Le domaine viticole se trouve juste en face du célèbre Château Pétrus. Mais malgré la faible distance, la structure du sol est ici tout à fait différente, car le sous-sol de la Fleur-Pétrus est moins marqué par l'argile et le sable, mais davantage par le gravier. Grâce à ce terroir, les vins du Château La Fleur Petrus possèdent non seulement la générosité typique de Pomerol, avec une structure riche, mais aussi une grâce unique. Dans les vignobles en partie très anciens, on trouve principalement du merlot, complété par de petits lots de cabernet franc et de petit verdot. Les fruits des vieux ceps sont certes souvent très petits, mais ils possèdent en revanche un goût particulièrement intense. Le résultat est l'un des meilleurs vins absolus de l'appellation, qui, bien que cela semble presque impossible, s'améliore encore un peu plus chaque année.

Note de dégustation:

Pourpre profond. Bouquet aérien de cerises rouges et d'iris, puis viennent des notes de prunes rouges et une belle minéralité. La matière est mûre et soyeuse, dominée par les airelles et les framboises, belle finesse jusque dans l'immense finale. Un grand LFP empreint de classicisme et qui, bien que nécessitant une peu de temps, peut prétendre cette année à la ligue 1 des Top-Pomerol.

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 la Fleur-Pétrus

Notation(s): James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: 2025-2055

Cépage(s): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Référence: 0462316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc
Apogée: 2025–2055
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.