



2018 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un secret de Pomerol

Description:

À proximité immédiate des deux châteaux Gazin et Lafleur se trouve le Château Lafleur Gazin, dirigé par Jean-Pierre Moueix.

Note de dégustation:

Grenat pourpre. Parfum discret de thé aux fruits, suivi de genièvre, de menthe et de bois de rose. La bouche est puissante avec une texture douce, un corps ferme et une structure tannique serrée. Dans la finale finement aromatique les mûres dominent sur des notes de menthol et de tabac blond. Je n'avais encore jamais fait une aussi belle dégustation.

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 Gazin

Notation(s):

James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91–93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0512818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91–93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.