



2019 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:

Robe pourpre. Attaque épicée avec du poivre noir de montagne, des clous de girofle et du bois précieux, en arrière nez de la mousse de prunes et des pastilles au cassis. La bouche est ferme avec une trame tannique serrée, un extrait salé et un corps bien tonique. Dans la finale serrée, des petites baies noires et du cèdre.

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 96/100, Score 18.5/20, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2026–2043

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0512819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2026–2043
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.