



2018 Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

Note de dégustation:

Rubis-grenat, violet sur le disque. Bouquet charnu d'olives noires et de verveine avec en deuxième nez des notes de fruits rouges. Structure charnue en bouche montrant beaucoup de finesse malgré sa musculature. Finale de groseilles et de genièvre. Un second vin avec beaucoup de classe qui m'avait déjà conquis l'année dernière.

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 96/100, Score 17/20, Parker 91–93/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Cabernet Franc, Merlot
Référence:	0521518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC

Second vin du Château Lafleur

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 17/20, Parker 91–93/100
Cépage(s):	Cabernet Franc, Merlot
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.