



2012 Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex.» James Suckling

Description:

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

Pourpre profond, saturé au centre, lueurs grenat sur le disque. Comme Les Pensées (son deuxième vin), ce grand vin commence lui aussi avec une touche médicinale, ou peut-être minérale ? Des senteurs de cerises rouges, camomille séchée, ardoise, baume du Pérou, ainsi que de subtiles notes de raisins secs et de miel composent ce bouquet compact qui n'est pas disposé, à ce stade, à se montrer sous son meilleur jour. Le palais opulent est lui aussi compact et solide, les tannins encore fermes dominent la bouche, mais rivalisent avec le fruit mûr et sucré, presque compoté. Un vin qui exigera de longues années de patience, exigence qui a mis de suite à rude épreuve le dégustateur de primeurs. Estimation minimale : Gabriel 18/20.

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 20/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2055
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0460312

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 20/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 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.