



2021 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Un vin très prestigieux de la maison Christian Moueix

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:

Bouquet d'une magnifique délicatesse, framboise sauvage, violette, poivre noir des montagnes de Tasmanie, puis en deuxième nez tendre parfum d'iris, cassis et réglisse. Il séduit par son élégance sans pareille et sa finesse dans la bouche subtile et soyeuse, avec un extrait légèrement granuleux et un corps musclé d'athlète. Ce Pomerol s'affine dans la finale concentrée et se termine sur de la cerise rouge, de l'estragon et une touche minérale. Retour au classique ! Pour les amateurs de Pomerol classique qui ont de la patience, ce diamant brut est un MUST-BUY !

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 95–96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18.5/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2028–2055

Cépage(s):

Référence:

0462321

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 95–96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	2028–2055
Apogée:	14.0 %
Vol. alcool:	
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 déguster.