



## 2022 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

**Description:**

In unmittelbarer Nähe der beiden Châteaux Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur Gazin, das von Jean-Pierre Moueix geführt wird.

**Note de dégustation:**

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, erkalteter Hagebuttentee, Rosenholz und Heidekraut. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, sandigem Extrakt, sehnigem Körper. Im gebündelten Finale rote Kirsche, helles Grafit und fein mürbe Adstringenz.

**Accompagne idéale:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Conseils de service:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Pomerol

**Producteur:** Château Lafleur Gazin

**Notation(s):** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 90–92/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 17/20

**Apogée:** 2028–2043

**Cépage(s):**

**Référence:** 0512822

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

**Origine:** France

**Notation(s):** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb  
Dunnuck 90–92/100, Parker 91–93/100,  
WeinWisser 17/20

**Cépage(s):**

**Apogée:** 2028–2043

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.