



2006 Château Lafleur

Pomerol AOC

Robert Parker: «L'un des plus grands vins du millésime»

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 foncé au chatoiement lilas. Bouquet profond, un peu minéral, parfums de pruneau à maturité allant jusqu'aux fruits secs. En bouche, la concentration est énorme, avec des tanins liés, des arômes de petits fruits rouges et de cerise et beaucoup de notes d'herbes aromatiques - thym et camomille; l'astringence des rétro-arômes montre un Lafleur exigeant, voire sévère, au potentiel immense.

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):

Parker 95/100, Score 20/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence:

0460306

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, Score 20/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
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.