



2011 Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: "Il vino rosso dell'annata".

Descrizione del vino:

Château Lafleur ha una lunga storia che risale al XVIII secolo. I vigneti dello Château Lafleur si estendono per circa 4,5 ettari e sono coltivati principalmente a Merlot e Cabernet Franc.

Nota di degustazione:

Porpora estremamente scuro con note di lilla e viola. Il bouquet compatto si apre lentamente e sviluppa una crescente complessità, rivelando aromi di bacche dolci, tè alla frutta, semi di melograno, tabacco, cioccolato e un accenno di tartufo. Il finale è segnato da tocchi floreali (Cabernet Franc!). Al palato, questo vino, con la sua marcata astringenza, è compatto, carnoso ed esigente. Magnificamente composto, promette un potenziale prodigioso per questa annata e dura a lungo sul palato. Come lo sapevo? Era l'ultimo dei circa 30 vini degustati a Moueix e le mie papille gustative se lo sono ricordato fino all'ora di pranzo.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Lafleur

Valutazioni: James Suckling 97/100, Score 20/20, Falstaff 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2060

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 0460311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 20/20, Falstaff 95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2060
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.