



## 2013 Château Lafleur

Pomerol AOC

"Sottigliezza e complessità mozzafiato", afferma James Suckling.

### 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:

Granato intenso, rubino sul disco. Un vino complesso e intenso che rivela note di olive nere, verbena, sale e iodio. Un secondo naso di rosa canina essiccata e foglie di tabacco fresco. Il palato è potente, molto muscoloso e incredibilmente elegante. La grassezza si addice molto bene a questo culturista. Fuochi d'artificio di mirtilli rossi sul finale lungo, intenso e minerale. Un grandissimo Lafleur per un vino dell'eternità. Grande potenziale!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Lafleur
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 20/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	2025-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0460313

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Maturità:</b>	2025-2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.