



2017 Château Lafleur

Pomerol AOC

Appartiene all'élite del Pomerol

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Lafleur
Valutazioni:	Parker 98+/100, Score 20/20, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2025-2059
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98+/100, Score 20/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2059
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.