



2018 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Un segreto di Pomerol

Descrizione del vino:

Lo Château Lafleur Gazin, gestito da Jean-Pierre Moueix, si trova nelle immediate vicinanze degli Châteaux Gazin e Lafleur.

Nota di degustazione:

Granato cremisi. Discreto profumo di tè alla frutta, seguito da ginepro, menta e legno di rosa. Al palato è potente, con una consistenza morbida, un corpo solido e una struttura tannica serrata. Il finale finemente aromatico è dominato da more, mentolo e tabacco leggero. Non ho mai avuto una degustazione così raffinata prima d'ora.

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 Gazin

Valutazioni:

James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91–93/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0512818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91–93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.