



## 2019 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:**

Colore viola. Attacco speziato con pepe nero di montagna, chiodi di garofano e legno pregiato, seguito da mousse di prugna e pastiglie di ribes nero. Il palato è solido, con una struttura tannica stretta, un estratto salato e una struttura corposa. Il finale è teso, con piccoli frutti neri e cedro.

**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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Lafleur Gazin
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2026-2043
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0512819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2043
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.