



2018 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:

James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-100/100

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Varietà d'uva:

Cabernet Franc, Merlot

Numero di articolo:

0460318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 97–100/100
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Merlot
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.