



2018 Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

Nota di degustazione:

Rubino-granato, porpora sul disco. Bouquet carnoso di olive nere e verbena con note di frutta rossa al secondo naso. Struttura carnosa al palato, che mostra grande finezza nonostante la sua muscolarità. Finale di ribes rosso e ginepro. Un secondo vino di gran classe che mi aveva già conquistato lo scorso anno.

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 96/100, Score 17/20, Parker 91–93/100
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Merlot
Numero di articolo:	0521518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC

Second vin du Château Lafleur

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 17/20, Parker 91–93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.