



2010 Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: \"Che tono splendido per questo giovane rosso\".

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:

Un ricco colore viola con note di lilla e rubino. Pompelmo e ciliegia rossa, note legnose di rafia e cedro e piccole erbe aromatiche si esprimono nel bouquet. Al palato è subito convincente: fruttato cremoso con molto corpo e tannini sorprendentemente morbidi; fruttato estratto con aromi di uva matura. Un vino di classe e finezza, con un superbo potenziale nel finale.

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, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20

Gradazione alcolica: 14.5 %
Maturità: fino a 2055
Varietà d'uva:
Numero di articolo: 0460310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2055
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.