Wijnfiche

# Château La Fleur-Pétrus | Pomerol
# France (POMEROL) — 2019

**Domaine**

**Ch. Lafleur Pétrus**

Château La Fleur-Pétrus est un des vignobles les plus réputés de Pomerol. Cette propriété historique, dont les parcelles étaient situées aux lieux-dits 'Pétrus' et 'La Fleur', prit son nom au 18e siècle. Jean-Pierre Moueix, établi depuis 1937 à Libourne, devina très tôt l'excellente qualité de l'appellation Pomerol. Le Château La Fleur-Pétrus fut sa toute première acquisition en 1950. Rapidement, il acquit également le Château Trotanoy en 1953. La personnalité du Château La Fleur-Pétrus réside dans l'association des grands sols de graves et d'argile du plateau de Pomerol. Le vignoble, situé de 33 à 38 mètres d'altitude, puise son identité dans les nuances de sols et d'élévation. Les parcelles à dominante graveleuse apportent une grande élégance, alors que celles à dominante argileuse produisent des vins veloutés, denses et structurés.

**Vinification**

Les graves de la parcelle nord apportent une grande élégance avec des notes de cerise noire. La parcelle du centre, connue pour la chaleur qui y règne en été (lieu-dit « Tropchaud »), produit un vin de grande suavité avec un caractère de prune. Côté sud, le vin est velouté, dense et structuré avec un bouquet de mûre prononcé.

**Dégustation**

De délicieux arômes de truffe, de tabac, de moka et de mûre mûre poussiéreuse se dégagent du verre. La bouche est incroyablement raffinée et étagée. Une complexité généreuse où le cassis, la mûre et la cerise noire sont rejoints par des saveurs de chocolat, de réglisse et une touche de minéralité. Ce Pomerol élégant et pourtant si complexe est un vin à conserver précieusement.

**Mets adaptées**

Roti de bœuf | Agneau | Cassoulet | Sauvagine

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (91%), Cabernet Franc (6%), Petit Verdot (3%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

