Wijnfiche

Château La Fleur-Pétrus | Pomerol France (POMEROL) — 2018

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

Vendanges: manuelles; double tri: manuel et optique.
Vinification: traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées. Macérations et extractions douces et contrôlées.
Elevage: 16-18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

Informations spécifiques

L'ensemble allie une élégance caractéristique du cru avec une générosité et une structure typique des grands vins de Pomerol. Une dégustation attentive révèle une finesse et une complexité remarquables avec un soupçon de violette.

Dégustation

Het geheel van deze topwijn combineert elegantie, generositeit, structuur en complexiteit die typerend zijn voor de grootste wijnen uit de Pomerol. Het proeven onthult een opmerkelijke finesse en complexiteit met hint van viooltjes.

Mets adaptées

Gibier - cassoulet | Agneau | Gibier | Viandes - braisée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (91%), Cabernet Franc (6%), Petit Verdot (3%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C