



CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 22-24 meses en barricas de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Precioso color rubí brillante con ribete moratoso.



Nariz con notas animales, balsámicos, cacao y abundante fruta negra madura. Un punto de sotobosque y de hierbas aromáticas y algun suave toque especiado.



En boca es intrigante, el ataque es magnífico y expresivo pero en su desarrollo se muestra tímido y de recorrido medio. Es carnoso y con elegancia. Buena acidez.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



CHATEAU

LA FLEUR-PÉTRUS

La Bodega

Situado en la parte oriental de la meseta de Pomerol, donde pueden encontrarse las mejores propiedades, vecino inmediato de Pétrus, La Fleur-Pétrus produce uno de los mejores vinos de Pomerol. A raíz de las terribles heladas de 1956 fue necesario replantar de nuevo todo el viñedo. El viñedo es todavía joven, según el criterio mantenido por su propietario, la sociedad Jean-Pierre Moueix, que lo adquirió en 1953 al señor Garet.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com