

Château La Fleur-Pétrus | Pomerol France (POMEROL) – 2020

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

Vignoble certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), entièrement récolté à la main. Vinification traditionnelle : double tri des meilleurs raisins, pressurage contrôlé et doux, et macération en cuves en acier inoxydable et en béton. Vieillesse pendant 16 à 18 mois en fûts de chêne (dont 50 % sont neufs).

Dégustation

Juteux, enveloppant en élégant avec une structure suffisante pour soutenir les saveurs juteuses et explosives. Myrtilles, grenade, framboise et menthe. En arrière-plan, une touche de chocolat noir intense et une note d'herbes médicinales. Doux en bouche avec une tension minérale en finale.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Cassoulet | Agneau | Sauvagine

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (93%), Cabernet Franc (5%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

