

POMEROL 2010

VINO ROSSO

Rosso rubino nobile e luminoso alla vista. Corposo, succulento e stratificato al palato, elegante nella trama tannica, ricco in persistenza e formidabile in chiusura. Eccezionale e perfettamente equilibrato.



PRODUTTORE: Château La Fleur-Pétrus

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Pomerol AOC

VITIGNO: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

AROMA: Mora, amarena, lampone, ribes, vanillina, tè nero, cioccolato

GRADO ALCOLICO: 14,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2010

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Gode di un'annata eccezionale e può essere abbinato a carni rosse o formaggi ma, come tutti i grandi vini, si consiglia anche di goderlo pienamente da solo, senza nessun abbinamento gastronomico