

## Château La Fleur-Petrus Pomerol 2011



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	1924801
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 1 290,00

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvinn - Frankrike, Bordeaux, Pomerol

**Produsent:** Jean-Pierre Moueix

**Webside:** <http://www.moueix.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Jean-Pierre Moueix kom til Saint-Emilion med hans foreldre i 1929. I 1937 startet han vinvirksomhet Libourne, Quai du Priourat. Vinene fra dette området var lite kjent på denne tiden og Moueix brukte tiden sin på å promotere disse vinene internasjonalt. Christian, hans andre sønn ble med i familiebedriften i 1970 og eier bedriften i dag sammen med sine barn.

**Produktinformasjon:**

Eiendommen Lafleur Petrus Pomerol ble kjøpt opp av Jean-Pierre Moueix i 1953. I 1994 anskaffet han seg også en hektar som originalt tilhørte Château Le Gay, spredt over en haug vendt mot Château Lafleur. Her stod det et gammelt hus som ble renoveret og utstyrt med ny kjeller, og ble den nye Château La Fleur-Petrus. Den dype grusen i vinmaken gir vinen eleganse, i tillegg til Cabernet Franc fra Château Le Gay som gir en god kjerne til vinen.

**Smaksnotater:**

Duft av sjokolade, blomster, mørke kirsebær og krydder. Silkemyke tanniner og silkemyk tekstur, kombinert med friske røde bær og urter. Lang ettersmak.

<b>Årgang:</b>	2011
<b>Druetyper:</b>	Merlot - 90%, Cabernet Franc - 10%
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Pomerol
<b>Vinifikasjon:</b>	Druene høstes for hånd og bringes til kjelleren i det lille huset som tilhører eiendommen. Lafleur gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker. Malolaktisk gjæring på fat.
<b>Alkohol:</b>	14.0 %vol
<b>Sukker:</b>	0,4 g/l
<b>Syre:</b>	5,6 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16-18 °C
<b>Lagring:</b>	15 måneder på brukte og nye eikefat.
<b>Holdbarhet:</b>	15 - 20 år fra etikettens årgang