

Château Lafleur du Roy 2016

AOC Pomerol, Bordeaux, France



Le vignoble de 4 hectares, situé à 60 m d'altitude, avec une exposition sud-ouest et un très bon ensoleillement, est composé de vignes âgées de 40 à 45 ans. Les générations se succèdent depuis 1958 dans propriété familiale.

TERROIR

Sol de sable et de gravier, crasse de fer dans le sous-sol.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

Fermentation en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

Elevage en barriques de chêne français (1/3 neuves) 15/18 mois.

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 5%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge profond aux reflets rubis.

Arômes de cerise noire, de mûre, de bois de cèdre et de violette.

Texture soyeuse, saveurs de fruits noirs, d'épices douces, et tanins bien intégrés.

Finale longue et persistante, avec des notes de cacao et de café.

