



Château Lafleur du Roy 2018

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

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

CÉPAGES

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

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Le nez révèle un bouquet complexe de fruits rouges mûrs, de framboise et de cassis, accompagné de subtiles notes de truffe noire, de réglisse et d'épices douces.

En bouche, une texture veloutée et un parfait équilibre. Les fruits rouges se marient harmonieusement avec des touches de vanille, de noix de muscade et de tabac. Les tanins, fondus, donnent à ce vin une structure élégante et une profondeur séduisante.

La finale est laissant en bouche des arômes persistants de cacao et de cerise noire, ainsi qu'une subtile minéralité.

