CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 2008







Situado en la parte oriental de la meseta de Pomerol, donde pueden encontrarse las mejores propiedades, vecino inmediato de Pétrus, La Fleur-Pétrus produce uno de los mejores vinos de Pomerol.

Château La Fleur-Pétrus, con las parcelas registradas "La Fleur" y "Pétrus", toma su nombre en el siglo XVIII. Jean-Pierre Moueix hizo de esta propiedad histórica en la meseta de Pomerol su primera adquisición en 1950.

El viñedo está compuesto principalmente por Merlot, lo que aporta su flexibilidad y generosidad. Los Cabernet Francs contribuyen al conjunto con su rigor y complejidad.

Hoy, el viñedo Château La Fleur-Pétrus consta de tres grandes parcelas ubicadas a una altitud que oscila entre los 33 y 38 metros.

Las gravas de la parcela situada más l anorte aportan una gran elegancia con notas de cereza negra. La parcela del centro, conocida por el calor que reina allí en verano (localidad "Tropchaud"), produce un vino de gran suavidad con notas de ciruela. En el lado sur, el vino es aterciopelado, denso y estructurado con un marcado bouquet de moras.

El conjunto conserva la elegancia característica de la añada con una estructura más visible y dominante de fruta negra. AL degustarlo revela una delicadeza y complejidad impresionantes con un toque de violeta.

Añada:	2008
Productor:	Jean-Pierre Moueix
Origen:	Francia / Bordeaux / Pomerol
Graduación:	14,5 º
Presentación:	37cl., 75cl., 150cl.
Variedades:	Merlot 80%, Cabernet Franc 20%
Producción:	45.000 botellas
Superficie del viñedo:	18,7 ha
Suelo:	Grava
Crianza:	18 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, de 33% a 50% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

PUNTUACIONES

Robert Parker: 95 puntos (2012)
Robert Parker: 92 puntos (2011)
Robert Parker: 97 puntos (2010)
Robert Parker 97 puntos (2009)
Robert Parker: 95 puntos (2008)
Robert Parker: 90 puntos (2007)

CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 2008

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo. Ciruelas negras maduras, especias, moka y frutos rojos conforman su aroma. El impresionante, concentrado, opulento y jugoso final revela una gran cantidad de ciruelas maduras.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es