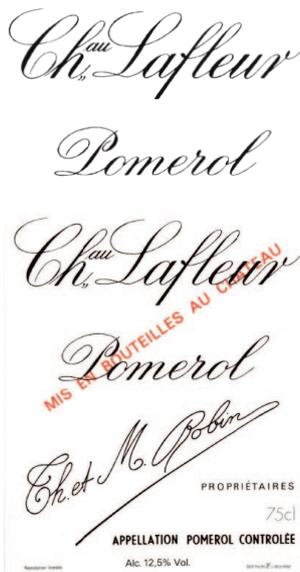


CHÂTEAU LAFLEUR 2015



La historia del Château Lafleur se remonta a 1872. En ese momento, Henri Greloud, el dueño de Chateau Le Gay, compró los viñedos de Pomerol de lo que se convertiría con el tiempo en Chateau Lafleur. Henri Greloud, un experto en el mundo del vino de Burdeos que también era un négociant y tenía intereses en St. Emilion, en Château La Dominique y Château Daugay.

Poco después de la formación de Chateau Lafleur, la extraordinaria calidad de los vinos gana rápidamente se puso de manifiesto. En 1893, fue considerado el tercer mejor vino de la denominación Pomerol, después solamente de Vieux Château Certan y Pétrus. Mientras que la mayoría de los grandes châteaux de Burdeos han ido cambiando de manos, Château Lafleur permanece en las manos de la misma familia hasta el día de hoy.

En 1900, Charles Greloud, hijo de Henri, heredó Château Lafleur. En 1915, la propiedad fue adquirida por Andre Robin quien también obtuvo Château Le Gay en la misma transacción. La familia de Robin estaba familiarizada con la calidad del vino producido en Château Lafleur. Andre Robin estaba casado con Gabrielle Greloud, la nieta de Henri. Therese y Marie Robin se hicieron cargo de la gestión de la finca en 1946 después de su padre. Las hermanas dedicaron toda su vida a mantener la viña de Chateau Lafleur intacta y a la producción de uno de los grandes vinos de Burdeos de todos los tiempos. Uno de los primeros cambios que la familia Robin hizo en Château Lafleur se produjo en los viñedos. En algún momento en el tiempo, tal vez en la década de 1920, arrancaron el Malbec que estaba plantado.

En 1984, después de que Therese Robin murió, Jacques y Sylvie Guinaudeau, los tataranietos de Henri Greloud, arrendaron Château Lafleur a Marie Robin, la hermana sobreviviente. Comenzaron a devolverle su antigua gloria plantando las vides que faltaban. Durante la siguiente década y media, se dedicaron a mejorar la imagen de Château Lafleur como una propiedad de Pomerol que ofrecía equilibrio, moderación y una expresión verdaderamente única de Pomerol.

Marie Robin falleció en 2001. La familia Guinaudeau adquirió el resto de las acciones de Château Lafleur. Más tarde ese mismo año, su hijo Baptiste y su esposa Julie se unieron a ellos.

El Château Lafleur no es un vino para beber joven. Necesita de 15 a 30 años dependiendo de la añada, para desarrollar todo su potencial.

Añada:	2015
Productor:	Château Lafleur
Denominación:	Appellation Pomerol Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Pomerol
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Franc 54%, Merlot 46%
Edad del viñedo:	40 años
Densidad de la plantación:	6.000-7.500 cepas/ha
Superficie del viñedo:	4,5 ha
Suelo:	Grava, arena y arcilla
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En cubas de cemento, a temperatura controlada
Crianza:	15 meses
Tipo de bodega:	Roble francés, 50% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C

Tipo de cierre: Corcho
Tipo de vino: Tintos Burdeos

PUNTUACIONES

Robert Parker: 100 puntos (2015)
Robert Parker: 95 puntos (2014)
Robert Parker: 93 puntos (2013)
Robert Parker: 94+ puntos (2012)
Robert Parker: 92-94 puntos (2011)
Robert Parker: 96+ puntos (2010)
Robert Parker: 99 puntos (2009)
Robert Parker: 94 puntos (2008)

MARIDAJE

Carnes rojas asadas, platos de caza, quesos maduros y preparaciones gourmet con trufas.

NOTAS DE CATA

Color púrpura-granate. Profundamente perfumado con compota de ciruelas, cerezas cubiertas de chocolate y pastel de arándanos con matices de aceitunas negras, lavanda, puros y notas ferrosas y especiadas. Paladar sabroso, de cuerpo medio a gran cuerpo, se nota el terroir, la fruta negra y capas de especias exóticas, respaldadas por taninos perfectamente maduros, maravillosamente aterciopelados y una frescura perfecta. Final épicamente largo de esta exquisita obra maestra.