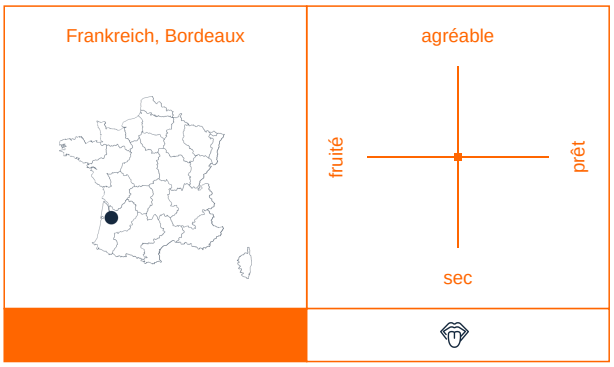
LA FLEUR SAINT GEORGES AOC
LA FLEUR SAINT GEORGES AOC

CHÂTEAU LA FLEUR SAINT GEORGES | 2016



Le bouquet est dominé par la palette aromatique typique du Merlot : épices, herbes aromatiques, notes végétales et fruits mûrs. Cest un vin classique qui peut être considéré comme un représentant typique de cette appellation. Après quelques années de maturation en bouteille, il développe un palais équilibré avec beaucoup de gras, et se montre velouté et facile à boire. La finale est agréable et dune belle longueur.



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Maturité optimale: 7 - 10 Années

Pendant douze mois en barrique (chêne français)

fruité, herbacé / végétal, épicé

fromages, tartes / quiche, pot-au-feu, rôti de veau, côtelette de veau, ragoût de veau / blanquette de veau, côtelettes d'agneau, ragoût d'agneau, rôti de boeuf, ragoût de boeuf, rôti de porc, ragoût de porc

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VOI MIGROS partner