

# Technische Fiche

## CHÂTEAU LA FLEUR DE PLINCE

### SPECIFICATIES

- Kleur:** Diep, diep gekleurd met karmozijnrode accenten.
- Neus:** Verleidende & fruitgedreven neus met nadruk op zwarte & rode bessen in combinatie met subtiele, geroosterde eikenbomen.
- Mond:** Het verhemelte is krachtig maar goed geïntegreerd. Tannines zijn duidelijk maar nog delicaat & fruit speelt een hoofdrol over het gehemelte. Een prachtige inspanning.

### SOMMELIER TIPS

Château La Fleur de Plince is een wijn die pas gemaakt wordt vanaf jaargang 2004. Het domein is slechts 1 hectare groot maar is gelegen vlak naast toppers zoals Château La Croix de Gay & Château Clinet. De patron Philippe maakt sinds jaargang 2008 gebruik van een speciale shock techniek met lage temperaturen om zijn wijn te vervolledigen & perfectioneren. Een prachtige Pomerol met een groot groeipotentieel, hoewel dit een verborgen pareltje zal blijven. Past ideaal bij een lekker stuk rood vlees.

### DRUIF

98 % Merlot & 2 % Cabernet Franc

### HERKOMST

Frankrijk

### WIJNSTREEK

Pomerol

### CLASSIFICATIE

AOC Pomerol

### ALCOHOL PERCENTAGE

13,5 %



**Douze**  
*wines*  
www.douzewines.be