



Château La Fleur de Boüard

Château La Fleur de Boüard

Anbaugebiet: Frankreich / Lalande de Pomerol AOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Die Jungweine reifen getrennt während 12 Monaten in Barriques, davon sind 15% neue Fässer.

Speisenempfehlung: Dieser vollmundige Pomerol harmoniert sehr gut mit edlen und festlichen Fleischgerichten, wie z.B. zu einer Weihnachtsgans, einer klassisch gebratenen Ente oder einem gespickten Rinderbraten nach Grossmutter's Art. Auch zu reifen Weich- und Halbhartkäsen, wie z.B. zu einem Brie oder Epoisses passt dieser Wein sehr gut.

Kleines Château, grosse Weine

Das Château La Fleur Saint Georges heisst heute Château Fleur de Boüard. Hubert de Boüard (vom Château Angélys) hat es 1998 erworben und umgetauft. Den Wein Château La Fleur Saint Georges gibt es aber immer noch. Das kleine Weingut mit den grossen Weinen liegt inmitten der Appellation Lalande-de-Pomerol. Seit 2014 hat Tochter Coralie die Betriebsführung übernommen.

