



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un bouquet étonnamment fin

Beschreibung:

Le Château Latour fait partie des grandes icônes du Bordelais et représente, comme peu d'autres domaines viticoles, des vins de longue vie avec de la profondeur, de la précision et un potentiel de maturité. Le premier cru classé de Pauillac est marqué par le terroir exceptionnel des parcelles de l'Enclos, situées directement sur la Gironde. Le résultat est un vin qui allie puissance et noblesse, qui se montre concentré et discret dans sa jeunesse – et qui déploie une complexité fascinante au fil des décennies.

Degustationsnotiz:

Grenat étoffé, reflets sombres au milieu. Bouquet incroyablement fin. Fleur de cassis, notes de lilas, bois précieux, poivre en grain, truffe et tabac dominicain. Complexé, profond, mais presque enjoué aussi. C'est le second nez qui révèle la profondeur de ce grand vin. Malt, cèdre et réglisse. Gouleyant et très flatteur en bouche, presque sémillant sur la langue, d'une noble astringence. Tanins très puissants et charnus.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Wine Spectator 99/100, Parker 98/100, Vinum 18.5/20, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.