



## 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. Complexe, 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 séillant sur la langue, d'une noble astringence. Tanins très puissants et charnus.

### **Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Wine Spectator 99/100, Parker 98/100, Vinum 18.5/20, WeinWisser 19/20, Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.