



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Le vin secret de Pomerol

Description:

Magnifiquement situé, le Château Latour de Pomerol appartient à la célèbre famille Moueix. Les vignes sont cultivées sur des sols majoritairement composés de graves et d'argile bleue. D'une superficie de 8 hectares, le vignoble est planté à 90% de Merlot, et seulement 10% de Cabernet Franc. Son nom évoque la petite tour qui surplombe les bâtiments du château.

Profil aromatique:

Les baies noires marquent l'agréable bouquet sur un délicat parfum d'iris, de la réglisse, du tabac blond et des pastilles à la myrtille. Bouche d'une grande précision, complexe et soyeuse, racée et énergique, tannins serrés et corps moyen. Sublime astringence dans la finale interminable, concentrée et très droite aux nuances de petits fruits noirs et de graphite. Presque aussi bon que l'année dernière.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2055

N° article: 0462523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5/20
A boire:	2030-2055
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.