



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

La grandeur discrète de Pomerol

Description:

Le Château Latour à Pomerol compte parmi les domaines les plus discrets et les plus fascinants de l'appellation. Appartenant à la famille Moueix, ce domaine possède certains des meilleurs terroirs du plateau de Pomerol, dont les sols argileux produisent depuis des décennies des vins d'une profondeur, d'une sensualité et d'une longévité remarquables. Dans le millésime 2025, l'assemblage dominé par le merlot allie la richesse sensuelle et la texture de ce cépage à une précision et une finesse remarquables. Les tanins sont mûrs et finement tissés, tandis que la fraîcheur confère au vin énergie, tension et longueur. Latour à Pomerol 2025 démontre de manière impressionnante pourquoi les grands terroirs de Pomerol comptent parmi les plus convoités au monde. Ce vin incarne une grandeur intemporelle, car il n'impressionne pas par sa puissance ou son volume, mais par sa profondeur, son harmonie et son extraordinaire noblesse.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant et très complexe, framboise des bois mûre, parfum séduisant de violette et zeste d'orange sanguine. En bouche sublime, avec une texture soyeuse, une structure tannique dense et mûre, une race vibrante et un corps parfaitement formé. Dans la finale concentrée et longue, un feu d'artifice de baies rouges, une note saline noble, une astringence sapide, royale et finement poudrée.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0462525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnock 94-96+/100, Falstaff 97/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.