



## Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Puissance, précision et grand potentiel de vieillissement

### Description:

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.

### Profil aromatique:

Grenat dense. Bouquet intense de prunes chaudes et de chocolat aux noisettes, suivi de jus de prune, de gelée de sureau et de bois exotiques précieux. La bouche est puissante et dense, avec un extrait doux et envoûtant et une texture crémeuse. Finale très aromatique et captivante de mousse au chocolat noir, de réglisse et de thé Earl Grey.

### 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:** Pauillac

**Producteur:** Pauillac AOC

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 92.5% Cabernet Sauvignon, 7.5% Merlot

**N° article:** 0460919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Neal Martin 98/100, Antonio Galloni 98/100,  
Jane Anson 98/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** 92.5% Cabernet Sauvignon, 7.5% Merlot  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.