



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Le géant de Pauillac

Beschreibung:

Le Château Latour 2006 est un exemple impressionnant du style classique de ce premier cru classé de Pauillac. Le nez révèle des baies noires, du cassis, des épices fines, du bois de cèdre et une pointe de graphite - typique du terroir unique près de la Gironde. En bouche, le vin est densément tissé, avec une structure tannique marquée, une grande épine dorsale et une fraîcheur précise. Le cabernet sauvignon domine avec élégance et profondeur, le merlot et le petit verdot apportent de l'ampleur et des nuances épicées.

Degustationsnotiz:

Grenat profond, étoffé, reflets lilas. Bouquet d'une grande noblesse, très raffiné; parfums de bois et de tabac, de myrtille, de cassis et de fleur de sureau, aux facettes nombreuses comme dans un kaléidoscope; le premier nez est d'une pureté absolue. Bouche gouleyante et raffinée, tanins soyeux, douceur presque parfumée typique du Cabernet; se termine par une belle harmonie. Un Latour tout en finesse, mais aussi au très long potentiel.

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0460906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2045
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.