



## Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Puissance, précision et grand potentiel de vieillissement

### **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 dense. Bouquet intense de pruneaux chauds et de chocolat aux noisettes, puis de jus de pruneau, de gelée de sureau et de bois précieux exotiques. Bouche puissante et dense, dévoilant un extrait sucré envoûtant et une texture crémeuse. Finale très aromatique aux airs de catapulte sur de la mousse au chocolat noir, de la réglisse et du 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.

### **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 2060

**Cépage(s):** 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0460911

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 95/100,<br>Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100,<br>Score 20/20                                                  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5%<br>Petit Verdot                                                                                                 |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2060                                                                                                                                              |
| <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:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |