



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 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.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
Cépage(s): 97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.