



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un majestueux Pomerol de la famille Moueix

Description:

Magnifiquement situé, le Château Latour de Pomerol appartient à la célèbre famille Moueix. Les vignes sont cultivées sur des sols majoritairement composés de graves et d'argile bleue. D'une superficie de 8 hectares, le vignoble est planté à 90% de Merlot, et seulement 10% de Cabernet Franc. Son nom évoque la petite tour qui surplombe les bâtiments du château.

Profil aromatique:

Robe rubis grenat intense. Bouquet en filigrane de cerises rouges avec en deuxième nez du bois de rose, du tabac blond et de la poudre de cacao. Bouche fluide dotée de tanins parfaitement mûrs, et qui montre force et finesse. Précision impressionnante pour ce vin qui devrait être sur la liste d'achat de tous les amateurs de Bordeaux

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0462517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 93+/100, James Suckling 93/100,
WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.