



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol parfaitement harmonieux

**Beschreibung:**

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.

**Degustationsnotiz:**

Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Bouquet épicé et concentré dominé par les mûres, avec également du sureau et du tabac du Brésil, suivi par de la cerise sauvage et de la cardamome. Bouche puissante et minérale dévoilant une texture soyeuse et charnue ainsi qu'une structure tannique serrée. Arômes de prunelle et de genièvre, ainsi que du graphite dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer. Un Pomerol très musclé avec grand un potentiel de garde.

**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:**

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:** Pome

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0462518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

|                     |                                                                                                                              |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                       |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93+/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92/100 |
| <b>Cépage(s):</b>   | Merlot, Cabernet Franc                                                                                                       |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2045                                                                                                                |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                               |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                        |
| <b>Servier:</b>     | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.          |