



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un prestigieux Pomerol de Latour du grand millésime 2019

### 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:

Violet impénétrable. Bouquet envoûtant de cerises sauvages, de gelée de mûres et de romarin séché, avec des arrières notes de confiture de prunes, ainsi que de légères touches de truffe et de réglisse. Élégant et soyeux, il est d'une classe folle et reste pratiquement en suspens en milieu de bouche, avec des tannins fondants et beaucoup de finesse. Belle minéralité dans la finale aux arômes de petits fruits noirs, de genièvre et de tapenade d'olives noires. Un très grand Latour plein d'élégance, qui rappelle les millésimes 1998 et 2015. Selon le WeinWisser, il devrait figurer sur toute liste d'achat.

### 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** 2028-2048

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**N° article:** 0462519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 97/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	2028-2048
<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.