



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol de Christian Moueix très recherché

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:

Pourpre saturé au centre, reflets rubis. Bouquet séduisant de griottes, de jus de sureau et de tabac brésilien, sur des notes de poivre de Sichuan et de pastilles au chocolat. Bouche puissante, charnue et crémeuse, avec des tannins soutenus et un corps puissant. Longue finale aux arômes de baies noires, de bruyère et de graphite. Sur la bonne voie.

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: Pomerol

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2029-2049

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2029-2049
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.