



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:

Un bouquet gracile aux notes de fruits rouges, évoquant la framboise sauvage, le jus de groseille et l'hibiscus. Une bouche élégante et nerveuse, dotée d'une texture douce et finement sablonneuse et de tannins denses et structurants. Une finale tendue aux notes d'airelle, de peau de pêche et d'estragon. Peut encore se bonifier.

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: 13.5%

A boire: 2028-2045

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94-95/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.