



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:

Fascinant bouquet aux notes de violette, de grains de framboise grillés, de tabac blond et de nectar de groseille rouge. Une bouche complexe, puissante et soyeuse, précise et ferme, tannins serrés et belle minéralité. Finale concentrée et persistante aux nuances de myrtilles et de graphite, sur une sublime astringence.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2050

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2030-2050
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.