



## 2014 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol divinement harmonieux

**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.

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat sombre, dense au centre, lilas sur le disque. Bouquet riche, presque exubérant, aux délicats parfums de cassis et violette. Très élégant en bouche, finement concentré jusque dans la longue finale. Ce vin a trouvé son harmonie et sera un vrai régal lorsqu'il aura atteint sa pleine maturité. En cela il ne sera pas loin de rejoindre le millésime 1990 pour le plaisir en bouche.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Latour Pomerol
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0462514

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.