



2017 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un majestueux Pomerol de la famille Moueix

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:

Robe rubis grenat intense. Bouquet en filigrane de cerises rouges avec en deuxième nez du bois de rose, du tabac blond et de la poudre de cacao. Bouche fluide dotée de tanins parfaitement mûrs, et qui montre force et finesse. Précision impressionnante pour ce vin qui devrait être sur la liste d'achat de tous les amateurs de Bordeaux

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Latour Pomerol
Notation(s):	Parker 93+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0462517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 93+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 14.5 %
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.