



## 2017 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol parfaitement harmonieux

**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.

<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>	Parker 93+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	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  
**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.