



## 2016 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. «Un vin superbe», selon James Suckling.

### Note de dégustation:

Pourpre saturé au centre, lueurs grenat sur le disque. Des notes concentrées de baies bleues dominent le nez aux parfums rappelant les prunes bien mûres, les fleurs de mûrier et les myrtilles, viennent ensuite des nuances de noix de coco et de lilas. Puissant en bouche avec des tannins fermes et bien charpentés, il révèle une opulence de petits fruits bleus en rétro olfaction et se termine sur une longue finale aux arômes de pastilles au cassis et de genièvre avec de belles notes minérales. Dans sa maturité il pourra encore gagner un point !

### 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):

James Suckling 96/100, Parker 94/100, Antonio Galloni 92-95/100, Jeb Dunnuck 93/100

### Vol. alcool:

14.0 %

### Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

### Référence:

0462516

## 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, Parker 94/100, Antonio Galloni 92–95/100, Jeb Dunnuck 93/100                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | Merlot, Cabernet Franc                                                                                                                             |
| <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. |