



## 2018 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol parfaitement 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:

Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Bouquet épicé et concentré dominé par les mûres, avec également du sureau et du tabac du Brésil, suivi par de la cerise sauvage et de la cardamome. Bouche puissante et minérale dévoilant une texture soyeuse et charnue ainsi qu'une structure tannique serrée. Arômes de prunelle et de genièvre, ainsi que du graphite dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer. Un Pomerol très musclé avec grand un potentiel de garde.

### 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 94/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 93+/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92/100

**Elevage:** en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Apogée:** 2026-2045  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**Référence:** 0462518

## 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 94/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93+/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Wine Spectator 92/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2026–2045
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<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.