



2020 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:

Pourpre saturé au centre, reflets rubis. Bouquet séduisant de griottes, de jus de sureau et de tabac brésilien, sur des notes de poivre de Sichuan et de pastilles au chocolat. Bouche puissante, charnue et crémeuse, avec des tannins soutenus et un corps puissant. Longue finale aux arômes de baies noires, de bruyère et de graphite. Sur la bonne voie.

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):	Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 95/100
Vol. alcool:	15.0 %
Référence:	0462520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling
94–95/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100,
Score 19/20, Decanter 95/100

Vol. alcool: 15.0 %

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.