



## 2013 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

**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>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Latour
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	95.2% Cabernet Sauvignon, 4.4% Merlot, 0.4% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0460913

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Latour**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100  
**Cépage(s):** 95.2% Cabernet Sauvignon, 4.4% Merlot, 0.4%  
Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.