

2015 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un excellent Pomerol

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-grenat saturé, dense au centre, reflets lilas sur la frange. Bouquet intense et fruité, presque entêtant, allant du cassis aux prunes noires, magnifiques parfums de Merlot mariés à des nuances de tabac en arrière nez. Le palais est à l'égal du nez avec des arômes puissants, un extrait gras et une finale persistante.
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 97/100, Parker 93+/100, René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Référence:	0462515

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 93+/100, René Gabriel 19/20
Apogée:	jusqu'en 2038
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch