



2021 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:

Un bouquet gracile aux notes de fruits rouges, évoquant la framboise sauvage, le jus de groseille et l'hibiscus. Une bouche élégante et nerveuse, dotée d'une texture douce et finement sablonneuse et de tannins denses et structurants. Une finale tendue aux notes d'airelle, de peau de pêche et d'estragon. Peut encore se bonifier.

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 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 17+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2028–2045
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0462521

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 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 17+/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	2028–2045
Viticulture:	Traditionnelle en Barrique
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.