



2013 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol parfaitement harmonieux

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):	Wine Spectator 87-90/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0462513

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Wine Spectator 87-90/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2042
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.