



## 2005 Latour Pauillac

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un bouquet étonnamment fin

**Note de dégustation:**

Grenat étoffé, reflets sombres au milieu. Bouquet incroyablement fin. Fleur de cassis, notes de lilas, bois précieux, poivre en grain, truffe et tabac dominicain. Complexe, profond, mais presque enjoué aussi. C'est le second nez qui révèle la profondeur de ce grand vin. Malt, cèdre et réglisse. Gouleyant et très flatteur en bouche, presque sémillant sur la langue, d'une noble astringence. Tanins très puissants et charnus.

**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:** Pauillac

**Producteur:** Château Latour

**Notation(s):** Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20, Parker 98/100, Vinum 18.5/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

**Référence:** 0460905

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

Taille: A7 74x105

### **Latour Pauillac**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20,  
Parker 98/100, Vinum 18.5/20  
**Cépage(s):** 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5%  
Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.