



2012 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:

Les baies noires marquent l'agréable bouquet sur un délicat parfum d'iris, de la réglisse, du tabac blond et des pastilles à la myrtille. Bouche d'une grande précision, complexe et soyeuse, racée et énergique, tannins serrés et corps moyen. Sublime astringence dans la finale interminable, concentrée et très droite aux nuances de petits fruits noirs et de graphite. Presque aussi bon que l'année dernière.

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):	Score 19/20, James Suckling 93–94/100, René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	
Référence:	0462512

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, James Suckling 93–94/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):
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.