



2011 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Petite tour, grand vin

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet compact et ferme, exprimant pleinement les petits fruits bleus et noirs; avec sa profondeur, il montre aussi les fameuses notes truffées du Pomerol. Corps lui aussi ferme et aromatique; concentration étonnante, surtout si l'on compare ce Cru à d'autres vins de Moueix d'un même niveau de prix. L'un des rares Pomerol qui soit sans conteste au niveau des millésimes 2009 et 2010. Une réussite merveilleuse.

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):

Parker 88-90/100, René Gabriel 18/20, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2036

Cépage(s):

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence:

0462511

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 88-90/100, René Gabriel 18/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2036
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.