



## 2011 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

**Note de dégustation:**

Grenat dense. Bouquet intense de pruneaux chauds et de chocolat aux noisettes, puis de jus de pruneau, de gelée de sureau et de bois précieux exotiques. Bouche puissante et dense, dévoilant un extrait sucré envoûtant et une texture crémeuse. Finale très aromatique aux airs de catapulte sur de la mousse au chocolat noir, de la réglisse et du thé Earl Grey.

**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 Enthusiast 97/100, Wine Spectator 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93-95/100

**Eleavage:**

18 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Cépage(s):**

84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot

**Référence:**

0460911

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

Taille: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Wine Enthusiast 97/100, Wine Spectator 96/100,  
James Suckling 95/100, Parker 93-95/100  
**Cépage(s):** 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5%  
Petit Verdot  
**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.