



## 2006 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Le géant de Pauillac

**Note de dégustation:**

Grenat profond, étoffé, reflets lilas. Bouquet d'une grande noblesse, très raffiné; parfums de bois et de tabac, de myrtille, de cassis et de fleur de sureau, aux facettes nombreuses comme dans un kaléidoscope; le premier nez est d'une pureté absolue. Bouche gouleyante et raffinée, tanins soyeux, douceur presque parfumée typique du Cabernet; se termine par une belle harmonie. Un Latour tout en finesse, mais aussi au très long potentiel.

**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):** Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Référence:** 0460906

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

Taille: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2045  
**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.