



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un bouquet sorprendentemente fine

Beschreibung:

Château Latour è una delle grandi icone del Bordelais ed è sinonimo di vini longevi con profondità, precisione e potenziale di invecchiamento come quasi nessun'altra cantina. Il Premier Cru Classé di Pauillac è caratterizzato dall'eccezionale terroir delle parcelle di l'Enclos, situate direttamente sulla Gironda. Il risultato è un vino che unisce potenza e nobiltà, concentrato e sobrio da giovane e che sviluppa un'affascinante complessità nel corso dei decenni.

Degustationsnotiz:

Granato corposo con riflessi scuri al centro. Bouquet incredibilmente fine. Fiori di ribes nero, note di lillà, legni pregiati, pepe in grani, tartufo e tabacco dominicano. Complesso, profondo, ma anche quasi giocoso. È il secondo naso che rivela la profondità di questo grande vino. Malto, cedro e liquirizia. Gouleyant e molto lusinghiero al palato, quasi seminale sulla lingua, con una nobile astringenza. Tannini molto potenti e carnosi.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Wine Spectator 99/100, Parker 98/100, Vinum 18.5/20, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2040
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarla.