



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Il vino segreto di Pomerol

Descrizione:

Situato in una posizione magnifica, lo Château Latour de Pomerol è di proprietà della famosa famiglia Moueix. Le viti sono coltivate su terreni composti principalmente da ghiaia e argilla blu. Il vigneto di 8 ettari è piantato con il 90% di Merlot e solo il 10% di Cabernet Franc. Il suo nome evoca la piccola torre che domina gli edifici del castello.

Profilo aromatico:

I frutti di bosco segnano il piacevole bouquet con un delicato profumo di iris, liquirizia, tabacco biondo e pastiglie di mirtillo. Il palato è estremamente preciso, complesso e setoso, vivace ed energico, con tannini stretti e corpo medio. Sublime astringenza sul finale lungo, concentrato e molto diretto, con note di bacche nere e grafite. Quasi come l'anno scorso.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2055

Numero articolo: 0462523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5/20
Da bere:	2030-2055
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.