



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

La discreta grandezza di Pomerol

### Descrizione:

Château Latour à Pomerol è una delle aziende vinicole più discrete e affascinanti della denominazione. La tenuta, che appartiene alla famiglia Moueix, possiede alcuni dei migliori siti dell'altopiano di Pomerol, i cui terreni ricchi di argilla producono da decenni vini di notevole profondità, sensualità e longevità. Nell'annata 2025, l'assemblaggio dominato dal Merlot combina la sensuale ricchezza e consistenza del vitigno con una notevole precisione e finezza. I tannini appaiono maturi e finemente intrecciati, mentre la freschezza conferisce al vino energia, tensione e lunghezza. Latour à Pomerol 2025 dimostra in modo impressionante perché i grandi terroir di Pomerol sono tra i più ricercati al mondo. Questo vino incarna una grandezza senza tempo, perché non colpisce per la potenza o il volume, ma per la profondità, l'armonia e l'eccezionale nobiltà.

### Profilo aromatico:

Bouquet ammaliante e molto complesso, lampone selvatico maturo, seducente profumo di violetta e scorza di arancia rossa. Al palato sublime, con trama setosa, struttura tannica ben tessuta e matura, razza vibrante e corpo perfettamente modellato. Fuochi d'artificio sul finale concentrato e lungo, frutti rossi, nobile nota salina, sapido, regale, astringenza fine-malinconica.

### 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

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Da bere:** 2030-2060

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Numero articolo:** 0462525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnock 94-96+/100, Falstaff 97/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Da bere:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Servier:</b>	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.