



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Potenza, precisione e grande potenziale di invecchiamento

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Granato denso. Bouquet intenso di prugne calde e cioccolato alla nocciola, seguito da succo di prugnola, gelatina di sambuco e legni pregiati esotici. Al palato è potente e denso, con un estratto dolce e ammaliante e una consistenza cremosa. Finale altamente aromatico e catapultante di mousse di cioccolato fondente, liquirizia e tè Earl Grey.

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: Pauillac

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 92.5% Cabernet Sauvignon, 7.5% Merlot

Numero articolo: 0460919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Neal Martin 98/100, Antonio Galloni 98/100,
Jane Anson 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 92.5% Cabernet Sauvignon, 7.5% Merlot
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
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.