



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Il gigante di Pauillac

Beschreibung:

Il 2006 di Château Latour è un esempio impressionante dello stile classico di questo Premier Cru Classé di Pauillac. Il naso rivela bacche scure, cassis, spezie fini, cedro e un accenno di grafite - tipico del terroir unico vicino alla Gironda. Il palato è ben strutturato, con una struttura tannica distintiva, un grande nerbo e una freschezza precisa. Il Cabernet Sauvignon domina con eleganza e profondità, mentre il Merlot e il Petit Verdot forniscono ricchezza e sfumature speziate.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso, corposo, con note di lilla. Un bouquet di grande nobiltà e raffinatezza; profumi di legno e tabacco, mirtillo, ribes nero e fiori di sambuco, con molte sfaccettature come in un caleidoscopio; il primo naso è di assoluta purezza. Il palato è morbido e raffinato, con tannini setosi e la dolcezza quasi profumata tipica del Cabernet; il finale è splendidamente armonioso. Un Latour con finezza, ma anche con un potenziale molto lungo.

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0460906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2045
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 decantarlo.