



## Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un Latour potente!

### **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:**

Colore rosso granato molto scuro, con riflessi violacei e neri e centro denso. Bouquet molto nobile di Cabernet, note di tartufo, bachelite, prugna; distinti e chiari profumi classici di Latour. Palato sontuoso, molto carnoso; astringenza impegnativa ma già molto lusinghiera; un terzo di bacche blu, due terzi di bacche nere, muscoloso e spigoloso.

### **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

**Produrent:** Pauillac AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2055

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

**Artikelnummer:** 0460910

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 100/100, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2055  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.