



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Potenza, precisione e grande potenziale di invecchiamento

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:

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.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.