



## 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

**Produttore:** Pauillac AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Varietà d'uva:** 97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0460915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 98/100, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** 97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.