



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol perfettamente armonioso

Beschreibung:

Situato in una posizione magnifica, lo Château Latour de Pomerol è di proprietà della famosa famiglia Moueix. Le viti sono coltivate su terreni composti principalmente da ghiaia e argilla blu. Il vigneto di 8 ettari è piantato con il 90% di Merlot e solo il 10% di Cabernet Franc. Il suo nome evoca la piccola torre che domina gli edifici del castello.

Degustationsnotiz:

Granato scuro-violaceo, porpora sul disco. Bouquet speziato e concentrato, dominato dalle more, con sambuco e tabacco brasiliano, seguito da ciliegia selvatica e cardamomo. Al palato è potente e minerale, con una consistenza setosa e carnosa e una stretta struttura tannica. Aromi di prugnola e ginepro, oltre a grafite nel complesso finale che sembra inarrestabile. Un Pomerol molto muscoloso con un grande potenziale di invecchiamento.

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:

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: Pomerol

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93+/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.