



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un prestigioso Pomerol de Latour della grande annata 2019

### Descrizione:

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.

### Profilo aromatico:

Viola impenetrabile. Un bouquet ammaliante di ciliegie selvatiche, gelatina di more e rosmarino secco, con note di confettura di prugne e leggeri tocchi di tartufo e liquirizia. Elegante e setoso, questo vino è un atto di classe, praticamente sospeso in aria a metà palato, con tannini fondenti e grande finezza. Bella mineralità sul finale, con aromi di bacche nere, ginepro e tapenade di olive nere. Un grande ed elegante Latour, che ricorda le annate 1998 e 2015. Secondo WeinWisser, dovrebbe essere presente in ogni carta dei vini.

### 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.

### Temperatura:

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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2028-2048

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0462519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2028-2048
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.