



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol di Christian Moueix molto ricercato

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:

Colore viola saturo al centro, con riflessi rubino. Seducente bouquet di ciliegie Morello, succo di sambuco e tabacco brasiliano, con note di pepe di Sichuan e pastiglie di cioccolato. Al palato è potente, carnoso e cremoso, con tannini sostenuti e un corpo potente. Finale lungo con aromi di bacche scure, erica e grafite. Sulla strada giusta.

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: 2029-2049

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0462520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2029-2049
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.