



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:

Un bouquet aggraziato con note di frutta rossa, che evocano lampone selvatico, succo di ribes rosso e ibisco. Al palato è elegante e nervoso, con una trama morbida e finemente sabbiosa e tannini fitti e strutturanti. Finale teso con note di mirtillo rosso, buccia di pesca e dragoncello. Può ancora migliorare.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0462521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.