



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:

Bouquet affascinante con note di viola, lamponi tostati, leggero tabacco e nettare di ribes rosso. Complesso al palato, potente e setoso, preciso e deciso, con tannini stretti e fine mineralità. Finale concentrato e persistente con note di mirtilli e grafite, su un'astringenza sublime.

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2050

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0462522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97-98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2030-2050
Vol. alcolici:	14.5%
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.