



## 2018 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol perfettamente armonioso

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Latour Pomerol
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93+/100
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0462518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Wine Spectator 92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.