2019 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un prestigioso Pomerol de Latour della grande annata 2019

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:
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.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Latour Pomerol
Valutazioni:	James Suckling 97/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch