



## 2021 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:

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.

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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Latour Pomerol
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 17+/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0462521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 17+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	2028-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	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 decentarlo.