



2015 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Nota di degustazione:

Granato denso. Bouquet intenso di prugne calde e cioccolato alla nocciola, seguito da succo di prugnola, gelatina di sambuco e legni pregiati esotici. Al palato è potente e denso, con un estratto dolce e ammaliante e una consistenza cremosa. Finale altamente aromatico e catapultante di mousse di cioccolato fondente, liquirizia e tè Earl Grey.

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:	Pauillac
Produttore:	Château Latour
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0460915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
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.