



2022 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:

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.

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.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Latour Pomerol

Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 19/20

Maturità: 2030-2050

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 0462522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 100% Merlot
Maturità: 2030-2050
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.