



## 2006 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Il gigante di Pauillac

**Nota di degustazione:**

Rosso granato intenso, corposo, con note di lilla. Un bouquet di grande nobiltà e raffinatezza; profumi di legno e tabacco, mirtillo, ribes nero e fiori di sambuco, con molte sfaccettature come in un caleidoscopio; il primo naso è di assoluta purezza. Il palato è morbido e raffinato, con tannini setosi e la dolcezza quasi profumata tipica del Cabernet; il finale è splendidamente armonioso. Un Latour con finezza, ma anche con un potenziale molto lungo.

**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>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Latour
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18/20, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0460906

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Latour**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18/20,  
Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot

**Maturità:** fino a 2045

**Gradazione**  
**alcolica:** 13.0 %

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