



2022 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol parfaitement harmonieux

Description:

Magnifiquement situé, le Château Latour de Pomerol appartient à la célèbre famille Moueix. Les vignes sont cultivées sur des sols majoritairement composés de graves et d'argile bleue. D'une superficie de 8 hectares, le vignoble est planté à 90% de Merlot, et seulement 10% de Cabernet Franc. Son nom évoque la petite tour qui surplombe les bâtiments du château.

Note de dégustation:

Fascinant bouquet aux notes de violette, de grains de framboise grillés, de tabac blond et de nectar de groseille rouge. Une bouche complexe, puissante et soyeuse, précise et ferme, tannins serrés et belle minéralité. Finale concentrée et persistante aux nuances de myrtilles et de graphite, sur une sublime astringence.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Pomerol

Producteur: Château Latour Pomerol

Notation(s): James Suckling 97–98/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 19/20, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 92–94/100

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 0462522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 97–98/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 19/20, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 92–94/100
Cépage(s): 100% Merlot
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.