



2011 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Gerade erst veröffentlicht – einer der Topweine des Jahrgangs

Description:

Es ist kein Geheimnis, dass der Jahrgang 2013 eine große Herausforderung für die Winzer aus Bordeaux war. Bei Chateau Latour ist es durch eine besonders selektive Lese sowie die gewohnt präzise Vinifikation gelungen, auch in diesem Jahrgang einen klassischen Pauillac zu keltern, der schon jetzt unbestreitbares Vergnügen bereitet und trotzdem noch gutes Potential für die Zukunft bietet.

Note de dégustation:

Grenat dense. Bouquet intense de pruneaux chauds et de chocolat aux noisettes, puis de jus de pruneau, de gelée de sureau et de bois précieux exotiques. Bouche puissante et dense, dévoilant un extrait sucré envoûtant et une texture crémeuse. Finale très aromatique aux airs de catapulte sur de la mousse au chocolat noir, de la réglisse et du thé Earl Grey.

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:

Pauillac

Producteur:

Château Latour

Notation(s):

Score 20/20, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 96/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2060

Cépage(s):

84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Référence:

0460911

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Score 20/20, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 96/100
Cépage(s): 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2060
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.