



2017 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Un Pomerol maestoso della famiglia Moueix

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:

Colore rosso granato intenso. Un bouquet filigranato di ciliegie rosse con un secondo naso di legno di rosa, tabacco leggero e polvere di cacao. Palato fluido con tannini perfettamente maturi, che mostrano forza e finezza. Precisione impressionante per questo vino, che dovrebbe essere sulla lista della spesa di ogni amante dei Bordeaux .

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Latour Pomerol
Valutazioni:	Parker 93+/100, Score 19/20, James Suckling 93/100, WeinWisser 17.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93+/100, Score 19/20, James Suckling 93/100, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2045
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.