



## 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.