



Wijnfiche

Château Latour à Pomerol | Pomerol France (POMEROL) — 2017

Domaine

Château Latour à Pomerol

Ce charmant château, qui tire son nom de la petite tour rattachée à la bâtisse, fut acquis par Madame Loubat en 1917, alors à la tête de Château Pétrus. Les Établissements Jean-Pierre Moueix en assurent le fermage depuis 1962.

Le vignoble se caractérise par la diversité des sols : graveleux avec la présence d'argiles sur une magnifique parcelle à proximité de l'église de Pomerol et limoneux autour du château. Ce terroir varié confère ainsi complexité et harmonie au vin.

Le vin se distingue par un équilibre parfait entre élégance, puissance et moelleux.

Vinification

Le vignoble couvre 8 Ha et pousse sur les meilleurs sols argileux de Pomerol. L'agriculture durable est pratiquée.

Le vin fermente en cuves inox et béton, avec régulation de température. Après une macération douce et une extraction, le vin est élevé 18 mois en barriques dont 40% de barriques neuves.

Dégustation

Le vin est profondément coloré et a un nez puissant de fruits noirs tels que les cerises, les mûres et les groseilles, fini avec des herbes douces et une belle dose de minéralité.

La bouche puissante est pleine et douce et contient une structure charnue. De plus, une belle complexité et une agréable fraîcheur pour garder le vin élégant. Une finale comme il sied à un grand Pomerol.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 18°C

Profil de goût: Souple et juteux

