



CHATEAU LATOUR



Château Latour Pauillac Rouge 2012

AOC Pauillac, Premier Grand Cru Classé, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Grand Vin de Château Latour ne provient que des vieilles vignes des 47 hectares de l'enclos historique de la propriété. Ce terroir unique est le seul à pouvoir apporter chaque année une profondeur, une élégance et une concentration digne de ce que l'on est en droit d'attendre d'un grand vin.

TERROIR

Le terroir de l'enclos est constitué de trois grandes familles pédologiques : les graves argileuses. Elles ont été déposées il y a plus de 3 millions d'années sur un sous sol composé de sédiments marneux. Les sables graveleux : d'origine plus récente, leur présence est marquée sur les pentes Est et Ouest de l'Enclos. Les argiles marneuses : elles sont essentiellement présentes sur la partie noble du vignoble. Ces caractéristiques géologiques impliquent que le système racinaire des pieds de vignes de la propriété soient particulièrement profond. La présence de couche inférieure marno-argileuses qui capturent l'eau en sous-sol apportent un minimum d'alimentation à la plante.

À LA VIGNE

Depuis plusieurs années, la propriété développe une stratégie de défense de la vigne et d'entretien des sols avec une volonté de parfait respect de l'environnement et de maîtrises des produits utilisés. Cette stratégie passe par une évaluation précise des menaces potentielles pour la vigne permettant une lutte raisonnée.

VINIFICATION

Dès son arrivée au cuvier, la vendange est éraflée et foulée, puis envoyé dans les cuves de fermentation inox selon trois critères : la provenance géographique dans le vignoble, l'âge des vignes et les cépages.

ÉLEVAGE

En barriques neuves durant 18 à 20 mois

12.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 200000

Âge moyen des vignes: 50 ans

Élevage en fût: 1 mois

POTENTIEL DE GARDE

20 ans et +

DÉGUSTATION

Belle couleur sombre et intense. Un vin fin, pur, mûr et précis dans son fruit. En bouche le vin est soyeux et frais. L'intensité des épices est marquée et le tannin imposant et racé. Le tout est complexe, fondant et noble.

