

## Château Latour 2006

Premier Cru Classé, Pauillac AC

France > Bordeaux > Pauillac

**Garde :**  
10 - 20 ans

**% Vol :**  
13.00°



### Distinctions

Wine Spectator - 95/100 - March 2009

Robert Parker's Wine Advocate - 95/100 - November 2012



### Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (75%), Merlot (20%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (1%)

### Notes de dégustation

**Robe :** Intense

**Nez :** Puissant et racé aux arômes de fruits noirs tels que le cassis et la groseille, soutenus par quelques notes de chocolat

**Palais :** Racé, d'une très grande puissance et d'une belle nervosité avec une expression caractérisée du Cabernet

### Accords mets-vin

Agneau, marcassin en fricassée, pigeonneau aux petits pois, civet de cuisses de canard, livarot, mille-feuilles aux framboises

### Terroir

Situé dans la fameuse région viticole du Médoc, le vignoble de Château Latour prend naissance à Pauillac, à 50 kilomètres au nord-ouest de Bordeaux. Il s'étale sur une large croupe de graves en pente, dominant les terres basses de la Palus et la Gironde. Les sols sont constitués en surface de grosses graves anciennes et en profondeur d'argiles. Cette heureuse combinaison confère au terroir une singularité dont peu de sites peuvent se vanter.

### Vinification

Fermentation en cuves inox, fermentation malolactique de 3 semaines en cuves fermées, élevage de 18 mois en barriques de chêne avec soutirages tous les trois mois

### Œnologue(s)

Pierre-Henri Chabot