Château Latour à Pomerol – Pomerol – 2017

Château Latour à Pomerol (2017)

Le Domaine

Château Latour à Pomerol est un cru de l’appellation Pomerol, appartenant aux Établissements Jean-Pierre Moueix depuis 1962. Le domaine s’étend sur environ **8 hectares**, avec des sols variés : graves et argiles sur les meilleures parcelles proches de l’église de Pomerol, et limoneux autour du château.

Terroir & Millésime 2017

Millésime 2017 : Une année correcte à Pomerol, avec des conditions climatiques parfois délicates, mais offrant un fruit mûr, une structure solide et une fraîcheur bien équilibrée.

Sol : Graves profondes sur sous-sol argilo-calcaire, avec également des zones limoneuses, permettant au vin d’allier puissance et complexité aromatique.

Climat : Océanique tempéré, avec influence de la Gironde. Vendanges manuelles et élevage en barriques, avec proportion de barriques neuves.

Cépages

- Merlot : ≈ 90 %
- Cabernet Franc : ≈ 10 %

Dégustation

- **Nez :** Arômes riches de fruits noirs (mûre, cerise noire, prunes), accompagnés de touches de terre humide, bouquet garni, herbes, chocolat ou café selon l’aération.

- **Bouche :** Texture veloutée, densité élégante, tanins présents mais fins, bonne fraîcheur équilibrant la puissance et le fruit.

- **Finale :** Longue et persistante, avec des notes minérales et épicées, harmonieusement intégrées au bois.

Potentiel de garde & Accords

Potentiel de garde : Déjà plaisant, il atteindra sa maturité optimale entre **2025 et 2035+** selon les conditions de conservation.

Accords mets : Viandes rouges grillées ou rôties, gibier, plats en sauce, champignons, volailles à chair forte, fromages affinés.