



CHATEAU LATOUR



Château Latour est situé au cœur du Médoc viticole, à environ 50 km au nord-ouest de Bordeaux, où s'est créée la légende du vignoble Bordelais. Le cœur de son terroir, l'Enclos, domine l'estuaire de la Gironde, fleuve qui lui a apporté au fil des siècles sa complexité géologique et lui transmet chaque jour sa douceur climatique.

Depuis 1993 et sous l'impulsion de la famille Pinault, propriétaire du domaine, d'importants changements ont été effectués au fil des années visant à poursuivre la quête de l'excellence des vins produits par le Château Latour.

— MILLÉSIME 2016 —

Le millésime 2016, remarquable par la définition et la concentration des vins produits, marquera à n'en pas douter tant le palais que la mémoire des dégustateurs.

Après un hiver doux et pluvieux, le mois de mars - plus frais - entraîna un débourrement noté le 24 mars pour le Merlot et le 30 mars pour le Cabernet-Sauvignon. Les températures élevées de la première moitié du mois de mai contribuèrent à la croissance de la plante mais la seconde quinzaine de ce mois, instable et orageuse, fragilisa l'état sanitaire. La première semaine de juin, sèche, avec des températures entre 20 et 25°C amena une mi-floraison du Merlot le 6 juin, puis du Cabernet-Sauvignon le 7 juin qui fut néanmoins menacée par 28 mm de pluie entre les 6 et 7 juin. Le mois de juillet fut exceptionnellement sec et chaud. Cependant, la teneur en eau des sols permit à la plante de supporter cet épisode extrême et d'en tirer profit. Septembre fut beau et chaud, et alors que des signes de souffrance hydrique et thermique étaient apparus, 35 mm de pluie sont venus soulager la vigne et parfaire la maturation.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 22 au 30 septembre pour le Merlot, et du 7 au 19 octobre pour le Cabernet-Sauvignon dans des conditions climatiques idéales.

ASSEMBLAGE

92,9 % Cabernet-Sauvignon, 7,1 % Merlot.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe sombre et intense. Un nez très sensuel de violette, de myrtilles, de pétales de rose et d'olives noires. En bouche, un vin majestueux et intense rempli de complexité. Une colonne vertébrale de tanins concentrés et tendus sur une finale exceptionnellement profonde.