



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.



LES FORTS
DE LATOUR

— MILLÉSIMÉ 2012 —

2012 fut un millésime plutôt tardif, marqué par des précipitations et une minéralisation printanières notables puis par une sécheresse estivale importante. Le cumul hydrique de l'hiver fut près de 30% supérieur à la normale saisonnière. Hormis la première quinzaine de février, très froide, les températures furent douces, dépassant même les 20°C en mars. Le débourrement fut relevé le 3 avril pour les Cabernet Sauvignon. La pluviométrie élevée du printemps fut principalement concentrée sur le mois d'avril (20 jours de pluie pour un cumul de 174mm). La pression cryptogamique fut contenue par les températures globalement fraîches et un départ tardif de la végétation. Si le mois de mai fut sec avec des températures très variables, juin fut à l'inverse pluvieux et doux. Ces températures plus élevées combinées à une forte disponibilité en eau du sol entraînèrent un net développement de la végétation. La floraison, homogène, fut notée le 6 juin pour les Cabernet Sauvignon. La véraison débuta le 19 juillet et fut suivie d'un mois d'août très sec. Lors des vendanges, en dépit d'importantes précipitations, on constata toutefois un très bon état sanitaire pour le millésime.

VENDANGES

Les vendanges se déroulèrent du 24 septembre au 16 octobre.

ASSEMBLAGE

76 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 2 % Petit Verdot.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La couleur de ce Forts de Latour 2012 est sombre et de belle intensité. Le nez est fruité, fin, mûr et très expressif. La bouche est ronde, juteuse, épicée, très aromatique et suave. Le vin évolue sur le plaisir et s'achève sur une longueur savoureuse au grain fin.