



酒庄介绍:

Château Latour – Premier Grand Cru Classé

拉图酒庄 — 拉图正牌

Château Latour (拉图堡), 在梅多克1855年波尔多评级, 位列一级5大名庄园之一。拉图酒庄的正牌葡萄酒仅采用 l'Enclos 园内平均树龄为60来岁的老藤酿造, 可谓是最优秀的田块, 锻造出葡萄酒的独特风格。

2001年份, 冬季温暖潮湿, 春季凉爽。6月开始, 天气温暖干燥, 有利于葡萄树开花。7月阳光充足, 8月天气炎热, 9月再次降温, 伴有几次降雨。虽然整个成熟过程的天气不尽相同, 但收获期的天气条件非常好。这一年, 年份非常好的年份。

葡萄混酿:

赤霞珠(Cabernet Sauvignon) 75 %, 梅洛(Merlot) 20 %, 品丽珠(Cabernet franc) 和小维多 (Petit Verdot) 5 %。

色: 深邃饱满的紫红色

香: 果香浓郁, 黑醋栗, 甘草, 新鲜水果和蜜饯, 香料, 香草等气息。

味: 酒体入嘴, 强劲, 干脆, 天鹅绒般柔滑和奶油般的单宁, 支撑着不错的酸度, 强大优雅, 平衡和谐。

饮酒注意:

最佳侍酒温度16-18度, 开瓶醒2小时。

最佳饮用时间:

2017 – 2032

最佳配食, 煎牛排, 烤羊腿。

