CHÂTEAU
LES LATTES

CRU BOURGEOIS
MEDOC

ASSEMBLAGE

52% Merlot
48% Cabernet-Sauvignon

LOCALISATION

Nord Médoc, dans la commune de Queyrac

HISTOIRE

Longeant la Gironde sur plus de 80 kilomètres, la région offre des horizons très variés, ainsi qu'une grande diversité de sols. Ces différents terroirs font la richesse du Médoc où chaque propriété offre ses propres caractéristiques, laissant ainsi à l'amateur de grands vins une gamme infinie de plaisirs, tant visuels, qu'olfactifs, gustatifs et même tactiles.

ÉLEVAGE

Élevage sous bois de 12 mois puis en cuves

SUGGESTIONS CULINAIRES

Un vin délicieux à marier avec une poêlée de cèpes ou un agneau de lait de Pauillac

TYPE DE SOL

Argilo-limoneux
Graves

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec cuvaison longue

DEGUSTATION

Beau vin de couleur profonde

Un nez légèrement épicé avec des notes de fruits rouges

La bouche, beaucoup d'élégance et d'équilibre, des tanins soyeux et veloutés.

Complexe, rond et équilibré

SERVICE

À apprécier entre 16 et 18°C