



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordolese. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Latour

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Vigneti I vigneti appartenenti allo Château Latour sono situati nel cuore del Médoc e si estendono complessivamente per circa 92 ettari, di cui 47 ubicati nell'area attorno allo Château, nota come Enclos. Château Latour Grand Vin è ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dalle vecchie vigne (60 anni di età media circa) situate nell'Enclos, caratterizzato da un terroir unico, capace di conferire la profondità, l'eleganza e la concentrazione tipiche del Grand Vin.

Vinificazione La fermentazione alcolica ha luogo in vasche in acciaio inox a temperatura controllata di diversa dimensione, così da esaltare al meglio le sottili differenze di terroir. Dopo la fermentazione malolattica, inizia la fase di affinamento in barrique di rovere francese, rinnovate annualmente per il Grand Vin, che perdura per circa 20 mesi. A partire dall'annata 2021, Château Latour ha deciso di prolungare l'invecchiamento in bottiglia effettuato alla proprietà, pertanto, il Pauillac dovrà attendere dai 4 ai 6 anni prima di essere immesso sul mercato, e, nel caso del Grand Vin, anche dagli 8 ai 10 anni.

Caratteristiche Château Latour Grand Vin 2012 è caratterizzato da un colore cupo ed intenso. Al naso emerge il suo carattere fruttato ed elegante ed il bouquet è estremamente espressivo, caratterizzato da note di frutta matura. Al palato è rotondo, morbido, speziato e molto aromatico, mentre il finale, contraddistinto dai fini tannini, è lungo e persistente.

