



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.



## CHATEAU LATOUR

— MILLÉSIME 2017 —

Après un hiver froid et sec, le doux mois de mars permit un débourrement dans la moyenne de ces dernières années, noté le 29 mars pour le Merlot et le 3 avril pour le Cabernet-Sauvignon. Des écarts importants de températures diurnes furent observés au mois d'avril, ce qui - combiné à une faible pluviométrie - favorisa un développement homogène et régulier de la vigne. Cependant, deux nuits de gelées printanières, les 27 et 28 avril, affectèrent 2,6 hectares de parcelles extérieures à l'Enclos utilisées pour l'élaboration du Pauillac de Latour. Les précipitations du mois de mai furent concentrées sur seulement 9 jours ce qui, couplé aux chaleurs estivales, conduisit à une floraison précoce, rapide et uniforme. Les trois premières semaines de juin furent sèches. L'été 2017, sec et modérément chaud, avec ses matinées fraîches permit aux raisins de mûrir uniformément. Les précipitations des deux premières semaines de septembre vinrent sensiblement augmenter la taille des baies avant les vendanges qui se déroulèrent dans de bonnes conditions.

### VENDANGES

La récolte a débuté le 11 septembre pour les premières parcelles de Merlot et s'est terminée le 4 octobre pour le Cabernet-Sauvignon.

### ASSEMBLAGE

92,1 % Cabernet-Sauvignon, 7,8 % Merlot,  
0,1 % Petit Verdot

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le Château Latour 2017 présente un magnifique spectre aromatique de cerise noire et de cassis allié à des notes plus fraîches de craie, de tabac et d'olive. Des tanins précis et structurés sur une bouche dense et profonde qui en font un vin puissant dont l'énergie et l'équilibre véhiculent raffinement et fraîcheur.