



Château Latour à Pomerol, Pomerol, Frankrig

Ets. Jean-Pierre Moueix blev grundlagt i 1937 af Jean-Pierre Moueix. I begyndelsen opbyggede han firmaet som en ren négociant-virksomhed, men i starten af 1950'erne begyndte han at investere i slotte og vinmarker. Jean-Pierre Moueix's søn Christian Moueix (født 1946) startede i familiefirmaet i 1970 og i 1991 blev han Adm. direktør. I dag ejes Ets. Jean-Pierre Moueix af Christian Moueix, samt hans to børn: Edouard (født 1977 / Salgsdirektør i 2003 og nuværende Vice Adm. direktør) og Charlotte (født 1978). Ets. Jean-Pierre Moueix er beliggende i Libourne by lige ned til den smukke Dordogne flod. I dag ejer de bl.a. følgende slotte: Ch. Bélair Monange Premier Grand Cru Classé Saint Emilion, Ch. Trotanoy Pomerol og Ch. La Fleur Pétrus Pomerol. Derudover sælger de på eksklusivbasis bl.a. Ch. Bourgneuf Pomerol, Ch. Chantalouette og L'Hospitalet de Gazin Pomerol.

I det 19. århundrede var Latour-à-Pomerol ejet af ægteparret Chambaud, hvis datter giftede sig med Louis Garitey i 1875. Efter Garitey's død i 1914 arvede dennes tre døtre slottet, hvoraf den ene Madame Loubat senere erhvervede sig Pétrus. De efterfølgende 15 år øger Loubat sin andel med to væsentlige parceller, den ene i centrum af Pomerol-plateauet, som i dag udgør den største del af ejendommen, og den anden tæt på Château Trotanoy. Efter Loubats død i 1961 går ejendommen i arv til Madame Lacoste, som i 1962 indgår aftale med Ets. Jean-Pierre Moueix om drift af ejendommen, hvilket senere udvides til ligeledes at omfatte vinifikation, aftapning og salg. Jordbunden på Château Latour à Pomerol er ganske varieret. Den midterste parcel på 5 hektar består af grus og ler og ligger på Pomerol's jernholdige ler undergrund. Vinen herfra er struktureret, kompakt og temmelig kraftig. Som modsætning er de øvrige parceller mod nord og vest mere sandholdige, hvilket bidrager til en mere blød og charmerende vin. Når de forskellige parceller blandes går de komplekse karakteristika op i en højere enhed.

Château Latour à Pomerol, Pomerol

Vinen besidder aromaer af jordbær og friske urter. I munden er den smidig og levende med en imponerende energi, hvor den rene frugt, cremede tanniner og en markant krydret struktur spiller smukt sammen.

Vinen kan anbefales til oksekød, vildt og ost.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2023.

Appellation

Pomerol AOC.

Klassifikation

-

Druesorter

90% Merlot og 10% Cabernet Franc fra i gennemsnit 40 år gamle vinstokke.

Lagring

Vinen lagres i ca. 18 måneder på franske egetræsfade. 50% på nye fade.