



# CHÂTEAU LES LATTES

## CRU BOURGEOIS MEDOC



### ASSEMBLAGE

52% Merlot  
48% Cabernet-Sauvignon

### MILLESIME

2021 (13% alc)

### 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

Frais mais tenu au nez, le fruit  
monte d'un ton dans une bouche  
joliment sculptée, longiligne,  
portée par une très belle fraîcheur  
et des tanins joliment ciselés. La  
longue finale sur le fruit frais clôt  
en beauté la dégustation.

Commentaire du guide, 1 étoile au  
"Guide Hachette 2025"

### SERVICE

À apprécier entre 16 et 18°C

