Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard 1er Cru "Epenots"
2003

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Pommard
- **Appellation** Pommard Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% de fûts neufs
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le village de Pommard se situe entre la ville de Beaune et le village de Volnay. A l'opposé des vins des communes voisines, ceux de Pommard ont tendance à être plus opulents, plus tanniques et expressifs en bouche, proches de ceux de la Côte de Nuits. Ce climat fut nommé "Epenots", du mot "épine", car la végétation était broussailleuse et épineuse. Le Pommard « Epenots » est un vin charpenté et ferme au cours de sa jeunesse et demande du temps pour s'épanouir et révéler sa remarquable plénitude.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce vin dispose d'une robe couleur rubis profonde aux reflets brillants et nous dévoile un bouquet fruité aux arômes boisées et de réglisse. Une fois en bouche on pourra apprécier des tannins charnus, ronds et équilibrés. Ce vin puissant sera parfait après une longue période de garde.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Pommard 1er Cru "Les Epenots" 2003 - L'Epicurien - Guide 2007 - "Puissant avec beaucoup de finesse"

Pommard 1er Cru « Epenots » 2003 - Grand coup de Coeur - Vins et Gastronomie - Janvier 2006 - "Beaucoup de finesse"