



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU "EPENOTS" 2007

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pommard Premier Cru
- VILLAGE Pommard
- 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, chauffé 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 D'une robe rubis foncée, le Pommard « Epenots » 2007 est très expressif avec des arômes de fruits rouges (framboise) et de réglisse. En bouche, il développe un léger goût boisé avec une finale fraîche et légèrement mentholée. Ce vin aux tannins équilibrés a une bonne puissance aromatique, beaucoup de matières et de rondeur. D'une belle longueur, c'est un vin à garder précieusement. Dégusté le 8 juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

