



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POMMARD 1^{ER} CRU "EPENOTS" 2022

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pommard Premier Cru
- VILLAGE Pommard
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha

Vinification & Elevage

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 Une belle robe grenat. Son nez est complexe : mûre, café, poivre. En bouche, le vin est ample avec des arômes de cerise, de noyau de cerise et beaucoup de sève en finale.
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

