



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POMMARD 1ER CRU 2018

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 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% neuf
- 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. Le nom de Pommard vient du nom de la déesse romaine, « Pomona », dont les centres d'intérêt étaient les fruits et les jardins. Le nom de Pommard peut également être expliqué par le mot « Polmarlum », de l'ancien français, qui signifie « marais », car il se trouve que Pommard est en limite de zone inondable. Le Pommard 1er Cru est élevé dans les fûts fabriqués par la tonnellerie Louis Latour, ce qui aide le vin à exprimer toute sa richesse et son opulence.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pommard 1er Cru 2018 dévoile une robe sombre grenat avec des arômes intenses de mûre, de myrtille et de sous bois. En bouche, on retrouve une rondeur avec des notes de cassis et de réglisse. Des tanins soyeux avec une finale poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

