Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard 1er Cru "Epenots"
2002

- **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** D'une robe brillante et couleur rouge pourpre, le Pommard "Epenots" a un nez frais avec de délicieux arômes de fruits confits et kirschés. C'est un vin rond et gras dont la teneur en tannins est équilibrée. Des arômes de réglisse accompagnent ce vin puissant et suave qui sera encore meilleur dans quelques années. Dégusté le 28 mai 2004.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- **Température de service** 15-17°