Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard 1er Cru "Epenots"
2007

- **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 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 fraiche 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°