Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard 1er Cru "Epenots"
2017

- **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** 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.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Pommard 1er Cru "Epenots - La Revue du Vin de France, hors série
Pommard 1er Cru "Epenots" 2017 - Le Grand Tasting Bettane + Desseauve - 16/20
Pommard 1er Cru "Epenots" 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 16/20
Pommard 1er Cru "Epenots" 2017 - RVF - Octobre 2019 - 15/20
Pommard 1er Cru "Epenots" 2017 - Le Point - Septembre 219 - 15.5/20