



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POMMARD 1^{ER} CRU "LES ARVELETS" 2009

- 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% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Pommard est réputé à travers le monde pour ses vins rouges opulents. Parmi les presque 120 ha de premiers crus que compte Pommard, les Arvelets représentent à eux seuls 8 ha. Le nom « Les Arvelets » fut donné à ce climat car il s'agit d'une terre cultivée au fond d'un vallon. Situé en pente et à une altitude d'environ 270 m, il est exposé plein sud et repose sur un sol argilo-calcaire. La terre grasse de ce terroir explique l'excellence de ce vin.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Pommard 1^{er} Cru « Arvelets » 2009 se présente vêtu d'une belle robe rouge foncé. Il exhale des arômes très expressifs : mûre, prune et kirsch avec une note de torréfaction liée à l'élevage en fûts. Sa bouche est puissante et les tanins encore présents sont bien intégrés. Son côté boisé est très agréable. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

