



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU "LES ARVELETS" 2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pommard Premier Cru
- VILLAGE Pommard
- 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 D'une robe rouge sombre, notre Pommard 1<sup>er</sup> Cru « Les Arvelets » 2010 dévoile un nez puissant et ample de cassis et de noix. La bouche est ample et légèrement poivrée. Les tanins sont encore bien présents. Quelques années de garde lui apporteront une très belle harmonie.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

