



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD

2009

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pommard
- APPELLATION Pommard
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Pommard est pour beaucoup, l'appellation bourguignonne la plus familière. Le village est situé à quatre kilomètres au sud de Beaune et l'aire d'appellation est relativement vaste pour couvrir 300 ha qui flanquent une vallée étroite qui se dirige vers l'arrière pays de la Côte. Les vins de Pommard sont sensiblement différents de ceux des villages voisins. Ils ont tendance à être plus profonds et concentrés que les vins de Beaune ou bien de Volnay et ont de somptueux arômes et des tannins souples. Ce vin demande un certain nombre d'années pour se révéler.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Vêtu d'une superbe robe rubis et vive, le Pommard 2009 dévoile de délicieux arômes de cerise, de réglisse, de cuir et de clou de girofle. En bouche, il est structuré, en parfaite harmonie avec la richesse olfactive. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Pommard 2009 - Guide Gilbert & Gaillard 2014 - 90/100

