Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard
2010

- **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, chauffe 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** D'une superbe et vive robe rubis, notre Pommard 2010 dévoile un parfum de griotte. La bouche est ample et révèle des arômes de cerise, de sous-bois, de cacao et une finale mentholée.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- **Température de service** 14-15°