Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard
2020

- **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** Notre Pommard présente une robe profonde aux reflets rubis. Son nez dévoile des notes de cerise griotte, de café et d'épices. Sa bouche fraîche, aux arômes de cerise et aux tanins élégants, révèle une finale minérale.
- **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 2020 - Wine Spectator - USA - October 2022 - 91/100

Pommard 2020 - Courants d'Air Pro - Avril 2025 - Des trésors à conserver...

Pommard 2020 - Cuisine et Vins de France, Hors-Série Spécial Vins