



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD

2023

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pommard
- VILLAGE 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 D'une couleur rubis, ce Pommard 2023 révèle un nez de sous-bois. La bouche est ronde, on y retrouve des notes de cassis sur de jolis tanins. Belle longueur finale.
- 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 2023 - Vert de Vin - 94/100

