Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pommard 1er Cru

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Pommard
- **Appellation** Pommard Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 35 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, chauffe moyenne

Description

Le village de Pommard se situe entre la ville de Beaune et le village de Volnay. Le nom de Pommard vient du nom de la déesse romaine, « Pomona », dont les centres d'intérêt étaient les fruits et les jardins. Le nom de Pommard peut également être expliqué par le mot « Polmarlum », de l'ancien français, qui signifie « marais », car il se trouve que Pommard est en limite de zone inondable. Le Pommard 1er Cru est élevé dans les fûts fabriqués par la tonnellerie Louis Latour, ce qui aide le vin à exprimer toute sa richesse et son opulence.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce vin a un nez très concentré de fruits rouges et d'épices sur fond de musc. La bouche est élégante et ample, épicée et minérale,. Caractéristiques que l'on retrouve aussi en fin de bouche, puissante.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- **Température de service** 15-17°