



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU "LES RUGIENS"

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/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, chauffé moyenne

### *Description*

Le village de Pommard se situe entre la ville de Beaune et le village de Volnay. A l'opposé des vins des communes voisines, ceux de Pommard ont tendance à être plus opulents, plus tanniques et expressifs en bouche, proches de ceux de la Côte de Nuits. Le nom "Les Rugiens" vient de la couleur du sol de cette parcelle: un sol très rouge dû à l'argile et à la présence de minéral de fer.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin dispose d'un nez très concentré de fruits rouges et d'épices sur fond de musc. La bouche est ronde, complexe et puissante.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

