



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD 1ER CRU

2011

- 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, chauffé 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 Le Pommard 1er Cru 2011 se présente sous une jolie robe grenat. Des arômes de réglisse et de cerise et quelques notes de torréfaction se dégagent au nez. On retrouve les fruits rouges en bouche. Vin ample, d'une belle longueur, à la finale fraîche et mentholée.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

