



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU "EPENOTS"

2009

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 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% de fûts neufs
- 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. Ce climat fut nommé "Epenots", du mot "épine", car la végétation était broussailleuse et épineuse. Le Pommard « Epenots » est un vin charpenté et ferme au cours de sa jeunesse et demande du temps pour s'épanouir et révéler sa remarquable plénitude.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Pommard 1er Cru « Epenots » 2009 se présente sous une belle robe cerise noire. Son nez est complexe : cerise, cassis, clou de girofle et réglisse. En bouche, le vin est ample et puissant avec des tanins encore présents mais agréables. La structure de ce Premier Cru laisse présager un bel avenir. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Pommard 1er Cru "Epenots" 2009 - Bourgogne Aujourd'hui - Décembre 2011 - 16.5/20

