



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POMMARD 1^{ER} CRU "LES ARVELETS" 2018

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pommard Premier Cru
- VILLAGE Pommard
- 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% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Pommard est réputé à travers le monde pour ses vins rouges opulents. Parmi les presque 120 ha de premiers crus que compte Pommard, « Les Arvelets » représentent à eux seuls 8 ha. Le nom « Les Arvelets » fut donné à ce climat car il s'agit d'une terre cultivée au fond d'un vallon. Situé en pente et à une altitude d'environ 270 m, il est exposé plein sud et repose sur un sol argilo-calcaire. La terre grasse de ce terroir explique l'excellence de ce vin.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pommard 1er Cru "Les Arvelets" 2018 dévoile une robe sombre grenat avec des arômes intenses de mûre, de cassis et de réglisse. Une bouche ample et ronde, où l'on retrouve des notes d'épices et de réglisse avec des beaux tanins persistants.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

