



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU "LES ARVELETS" 2019

- 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 Le Pommard 1<sup>er</sup> Cru "Les Arvelets" 2019 est un vin à la robe rubis intense. Son nez présente des notes de cerise, de réglisse et est légèrement poivré. En bouche, on retrouve des tanins souples et un boisé fondu. Le tout formant un bel équilibre.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

