



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POMMARD

2016

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Pommard est pour beaucoup, l'appellation bourguignonne la plus familière. Le village est situé à quatre kilomètres au sud de Beaune et l'aire d'appellation est relativement vaste pour couvrir 300 ha qui flanquent une vallée étroite qui se dirige vers l'arrière pays de la Côte. Les vins de Pommard sont sensiblement différents de ceux des villages voisins. Ils ont tendance à être plus profonds et concentrés que les vins de Beaune ou bien de Volnay et ont de somptueux arômes et des tannins souples. Ce vin demande un certain nombre d'années pour se révéler.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pommard 2016, d'une robe brillante à reflets grenat, dévoile au nez des notes de sous-bois et de cerise. La bouche est ronde avec des arômes de fruits noirs et de torréfaction. On note une belle finale tannique.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

