Pommard Louis Latour

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.

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, chauffe moyenne

  Dégustation

- Note de dégustation

  Notre Pommard 2021 se pare d'une robe d'un rouge rubis et profond. Son nez offre des notes de moka, de clou de girofle et de sous-bois. Sa bouche, ample et ronde, dévoile des arômes de cassis et des tannins soyeux.

- Accord Mets/Vins

  Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
  •Température de service14-15°

- Région Côte de Beaune
- Village Pommard
- Appellation Pommard
- Cépage Pinot Noir