



Pommard 1er Cru Epenots 2020

Schöne granatrote Farbe im Glas. In der Nase sehr komplex mit Düften von Brombeeren, Kaffee und Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Pommard 1er Cru les Epenots füllig mit Aromen von Kirschen und endet in einem saftigen Finale. Fest und etwas hart in der Jugend, braucht der «Epenots» Zeit, um zu reifen und geschmeidig zu werden, bevor er sich in voller Pracht präsentiert.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	288260
Passt zu	Ente, Weichkäse, Rind
Bewertungen	James Suckling 95/100 Burghound.com 93/100 Wine Spectator 94/100 Wine Enthusiast 93/100



Vinifikation

Handernte. Fermentation traditionell in grossen, offenen Holzfässern. Danach reift der Wein während 10 bis 12f Monaten in eigens von der Küferei Louis Latour gefertigten Eichenfässern.

Terroir

Ton und Kalkstein.

Geschichte

Pommard liegt zwischen Beaune und Volnay. Im Gegensatz zu den Weinen der Nachbargemeinden, sind die Weine aus Pommard tendenziell opulenter, tanninreicher und ausdrucksstärker am Gaumen, ähnlich derjenigen der Côte-de-Nuits. Der Name Epenots kommt vom Wort «épine», was so viel wie buschig/dornig bedeutet und die Vegetation von damals beschreibt.

