



## Pommard 1er Cru Epenots 2020

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Belle robe grenat. Un nez très complexe aux arômes de mûre, de café et de poivre. En bouche, ce Pommard 1er Cru les Epenots est ample et dominé par le goût de cerise. Il s'achève sur une finale juteuse. Ferme et un peu dur lorsqu'il est jeune, ce vin a besoin de temps pour mûrir et acquérir sa souplesse, et se présenter ainsi dans toute sa splendeur.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Louis Latour   |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | France   |
| Région                        | Bourgogne  |
| Sous-région                   | Côte de Beaune   |
| Appellation                   | AC   |
| Millésime                     | 2020   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 14.0 %   |
| Température de consommation   | 15° - 17°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2028  |
| Cépages                       | Pinot Noir   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 288260   |
| Accord mets et vins           | Canard, Fromages à pâte molle, Bœuf  |
| Avis                          | James Suckling 95/100<br>Burghound.com 93/100<br>Wine Spectator 94/100<br>Wine Enthusiast 93/100 |



### Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

### Terroir

Argile et calcaire.

### Histoire





Pommard se trouve entre Beaune et Volnay. Contrairement aux vins des communes voisines, les vins de Pommard sont en général opulents, tanniques et expressifs en bouche, se rapprochant ainsi plutôt des vins de la Côte de Nuits. Le nom Epenots dérive du terme «épine», qui décrivait la végétation locale d'antan.

