



Pommard 1er Cru Epenots 2020

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 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323814
Accord mets et vins	Canard, Fromages à pâte molle, Bœuf



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.

