Pommard 1er Cru Epenots 2021

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Meraviglioso colore rosso granato nel calice. Al naso molto complesso con aromi di more, caffè e pepe. Al palato il Pommard 1er Cru les Epenots si rivela corposo, con aromi di ciliegie e un finale succoso. Fermo e un po' forte in gioventù, l'«Epenots» ha bisogno di tempo per maturare e acquisire morbidezza, prima di mostrarsi in tutto il suo splendore.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	290261
Adatto a	Manzo, Formaggi a pasta molle, Anatra
Valutazioni	Wine Spectator 92/100

Vinificazione

Raccolta manuale. Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte. Il vino viene in seguito affinato da 10 a 12 mesi in botti di rovere proprie realizzate dall’officina Louis Latour.

Terroir

Argilla e calcare.

Storia

Pommard si trova tra Beaune e Volnay. A differenza dei vini prodotti nei comuni vicini, i vini di Pommard tendono a rivelarsi al palato più opulenti, tannici ed espressivi, simili a quelli della Côte-de-Nuits. Il nome Epenots deriva dalla parola «épine». che significa cespuglioso o spinoso, e fa riferimento alla vegetazione dell'epoca.