Pommard 1er Cru "Epenots", Louis Latour



Tussen Beaune en Volnay heeft Pommard een unieke reputatie opgebouwd dankzij Pinot Noir-wijnen die krachtiger, gestructureerder en tanninerijker zijn dan die van de omliggende dorpen. Deze Premier Cru « Épenots » van Louis Latour weerspiegelt perfect dat karakter en onthult zijn volledige complexiteit na enkele jaren flesrijping. De naam Épenots is afgeleid van het oude woord voor doornstruik, een verwijzing naar de stekelige begroeiing die vroeger op deze plaats groeide.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems in een van de meest gewaardeerde climats van Pommard. De appellatie ligt tussen Beaune en Volnay en staat bekend om haar krachtigere stijl, vaak vergeleken met bepaalde wijnen uit de Côte de Nuits. Terwijl Volnay bekendstaat om elegantie en finesse, wordt Pommard traditioneel beschouwd als de krachtigste appellatie van de Côte de Beaune.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 35% nieuw hout afkomstig uit de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De diepe granaatrode kleur verraadt een wijn met veel concentratie. In de neus komen aroma's van braambessen, koffie en peper samen, terwijl de smaak rijk en vol is met toetsen van kersen, kersenpit en een lange, sappige afdronk.

Bewaarpotentieel: 7 - 10 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Uitstekend bij gekonfijte eend, boeuf bourguignon of langzaam gegaarde runderwang. Dankzij zijn krachtige structuur past hij ook uitstekend bij rijpe Époisses, Pont-l'Évêque of oude Hervekaas.