



DOMAINE  
VINCENT LATOUR

*FICHE TECHNIQUE*

## **POMMARD VIEILLES VIGNES**

**CEPAGE** : Pinot Noir

**SUPERFICIE** : 0.18 hectare

**SOL** : Argilo-calcaire

**PLANTATION** : 1955

**TAILLE** : 30 % cordon de Royat et 70 % Guyot

**MODE CULTURAL** : Mécanique – lutte raisonnée – effeuillage manuel

**VENDANGES MANUELLES**

### **Mode de vinification et d'élevage**

Raisin rentré en caisse, passage table de tri, égrappage et mise en cuve.  
Fermentation en cuves ouvertes entre 25 et 30 jours, pré fermentaire à froid de 4 à 5 jours, 1 pigeage et 2 remontages par jour  
Elevage en fûts de chênes pendant 12 mois (20% de fûts neufs)

### **Dégustation**

Robe : belle intensité

Nez : nez puissant et complexe, note de vanille, prunelle et poivré

Bouche : long en bouche, puissant