



POMMARD REFÈNE

La commune de Pommard s'étend sur le versant descendant vers Beaune au nord, vers Volnay au sud. Sur les 336 Ha de vignobles de Pommard, 125 sont classés premiers crus, répartis en 24 climats. Ceux-ci s'étendent au nord et au sud du village de Pommard, situé à mi-coteau, et qui produit uniquement des vins rouges.

Pommard est un très vieux village, et se trouve sur le site d'un ancien temple chrétien, construit par les Gaulais et dédié à Pomona, la déesse chargée de la protection des fruits. Dans les années 1005, le nom du village est devenu « Polmarium » ou « Polmarca » et subit plusieurs changements subséquents avant de devenir « Pommard ».

Le climat de « La Refène » est situé au cœur des premiers crus de Pommard, juste au dessus du village et adjacent au Clos de la Commaraine. Il couvre 2 H 40 où le Domaine Latour-Giraud en possède 26 ares. Le vin qui produit cette vigne est un classique Pommard premier cru : riche, corsé et intense, avec amplitude plutôt que grâce. Son puissant bouquet, sa couleur vibrante, sa structure carrée sont contrebalancés par l'enfumé, des notes terreuses et fumées, et une considérable longueur sur la fin.

Gastronomie : se déguste avec des viandes rouges, et des gibiers

Température de service : 16°

Conservation : une douzaine d'années