



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2014

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Monthelie Premier cru
- VILLAGE Monthélie
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- SOUS-SOL Argile bathonien et argile
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le "Clos des Toisières" était à l'époque une petite carrière. « Toisières » est dérivé du mot "toit" et désignait autrefois les grandes pierres plates provenant de cette carrière utilisées pour couvrir les toits. Le Monthélie 1<sup>er</sup> Cru 'Clos des Toisières', monopole de la Maison Latour, est situé à mi-hauteur des côtes sud-est du village de Monthélie, caché entre les vignobles de Meursault et Volnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pâle, le Monthélie Premier Cru « Clos des Toisières » 2014 révèle un nez vanillé avec des arômes de pain grillé. La bouche est ronde et gourmande avec des notes de fruits jaunes et de vanille.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

