



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2017

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Monthélie
- APPELLATION Monthélie Premier cru
- 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 1er 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 Avec une robe or pâle, notre Monthélie 1er Cru dévoile des arômes d'abricot frais, de pâte d'amande et de vanille. Sa bouche, ronde avec une note de noisette, dispose d'une belle tension en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

