



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2024

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- 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^{er} 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 Notre Monthélie 1^{er} Cru "Clos des Toisières" 2024 offre une jolie robe or pâle brillante et des arômes de pêche jaune. La bouche est ample et fraîche, sur des notes d'amande, une pointe de vanille et une finale élégante.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

