



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES TOISIÈRES" ROUGE 2022

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Monthélie
- APPELLATION Monthélie Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile bathonien et argile
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne
- 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. Monthélie n'a pas à rougir face à ses voisins réputés, ses vins rouges sont ronds et puissants, aux arômes forts, tel le « Clos des Toisières ».

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe à la couleur rubis profonde, notre Monthélie 1er Cru "Clos des Toisières" 2022 présente un joli nez aux arômes de cerise fraîche et croquante. Sa bouche ronde s'ouvre sur des tanins soyeux accompagnés de notes de cerise à nouveau. Beaucoup d'élégance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-6 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

