



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU "CLOS DES TOISIÈRES" ROUGE 2023

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Monthélie Premier Cru
- VILLAGE Monthélie
- 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 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. 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 Le Monthélie 1^{er} Cru "Clos des Toisières" a une brillante robe rubis. Le nez est fruité, sur des notes de framboise, avec des touches de moka. La bouche est ronde, soyeuse, avec des notes fraîches de cerise noire. Ce très joli vin offre une finale fraîche et une touche poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 5-6 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

