



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

- 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 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 La robe présente un rubis éclatant. Le nez dévoile des arômes de cerise et de réglisse. La bouche offre une belle ampleur avec des tanins veloutés. La finale conserve une fraîcheur sur le cassis.
- POTENTIEL DE GARDE 5-6 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

