



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE BLANC

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

La vigne

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

Description

Les vignes de ce village représentent 98 ha qui s'inscrivent dans la continuité des collines de Volnay sur un large bassin situé derrière le village lui-même et Pommard. « Monthélie » est dérivé du latin Monticulus « colline, petite montagne ».

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Nez d'amande fraîche et de feuillage. Bon moelleux et une grande finesse en bouche. A boire dans les 6/7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

