



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2012

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 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 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.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Monthélie 1er Cru « Clos des Toisières » 2012 se pare d'une robe jaune pâle brillante. Il offre un nez de vanille et de fruits jaunes. Un vin très élégant qui dévoile de subtiles notes de sève et un bel équilibre entre fruits jaunes et minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Monthélie 1er Cru "Clos des Toisières" blanc 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 16/20

