



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2016

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 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 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.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Monthélie 1^{er} Cru « Clos des Toisières » 2016, d'une jolie robe jaune pâle brillante, offre des arômes de fruits exotiques, de mangue, de poivre et de pain d'épices. En bouche, ce vin rond d'une belle amplitude, nous rappelle ces notes de pains d'épices miellés.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

