



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2019

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Monthelie Premier cru
- VILLAGE Monthélie
- 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<sup>er</sup> 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 Ce Monthélie 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Toisières » 2019 arbore une robe jaune pâle aux beaux reflets or. Le nez s'ouvre sur des notes de pêche jaune et une pointe de vanille. La bouche est ronde et fraîche sur des arômes d'amande fraîche. Belle longueur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

