Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Monthélie 1er Cru "Clos des Toisières" Blanc 2022

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Monthélie
- **Appellation** Monthelie 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, chauffe 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** Notre Monthélie 1er Cru 'Clos des Toisières' Blanc 2022 présente une robe à la couleur or pâle et brillante. Son nez évoque les fruits mûrs tandis que sa bouche dévoile à la fois des notes de fruits jaunes et de sève. Il s'agit d'un vin agréable révélant beaucoup de rondeur et de fraîcheur.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- **Température de service** 12-14°