



MONTHÉLIE 1ER CRU "CLOS DES TOISIÈRES" BLANC 2023

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Monthélie

- **APPELLATION** Monthelie Premier cru
- **CÉPAGE** Chardonnay



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUSS-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** Doté d'une robe or pâle brillante, ce Monthélie 1er Cru 'Clos des Toisières' 2023 révèle un nez gourmand de fruits à chair blanche. La bouche se distingue par son ampleur, mêlant des saveurs de fruits jaunes à une texture légèrement séveuse. C'est un vin séduisant, qui allie avec harmonie rondeur et fraîcheur.
- **POTENTIEL DE GARDE** 3-5 ans
- **ACCORD METS/VINS** Poisson - crustacés - volaille - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 12-14°