Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Monthélie 1er Cru "Clos des Toisières" Rouge
2017

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Monthélie
- **Appellation** Monthelie Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argile bathonien et argile
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fût de chêne
- **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. Monthélie n'a pas à rougir face à ses voisins réputés, ses vins rouges sont ronds et puissants, aux arômes forts, tel le « Clos des Toisières ».

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Monthélie 1er Cru « Clos des Toisières » possède une robe rubis et un nez de cerise et d'amande fraiche. La bouche est équilibrée, fraiche avec de jolis tanins fermes en finale.
- **Potentiel de garde** 5-6 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°