



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU "CLOS DES TOISIÈRES" ROUGE 2021

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Monthélie Premier Cru
- VILLAGE Monthélie
- 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, 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. 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 Notre Monthélie 1^{er} Cru "Clos des Toisières" 2021 présente une robe rubis. Il offre, au nez, des notes de cassis, de moka et de sous-bois. La bouche, suave, renforce les arômes de sous-bois et dévoile des tanins très élégants.
- POTENTIEL DE GARDE 5-6 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

