



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE ROUGE

2013

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Monthélie
- VILLAGE Monthélie
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire du Bathonien
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Les vignes de ce village représentent 98 ha qui s'inscrivent dans la continuité des collines de Volnay sur un large bassin situé derrière les villages de Volnay et Pommard. « Monthélie » est dérivé du latin Monticulus « colline, petite montagne ».

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Monthélie 2013 possède une jolie robe rubis. Des arômes de fraises, de réglisse et d'épices se dégagent au nez. La bouche est ronde avec des notes de petits fruits rouges et de cacao. Les tannins souples lui confèrent une belle élégance.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

Revue de Presse

Monthélie rouge 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 15/20

