



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE ROUGE

2017

- 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 De couleur rouge rubis, notre Monthélie 2017 dévoile des arômes de réglisse, de cassis et de poivre. La bouche est fraîche avec des tanins très souples.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

