



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTHÉLIE ROUGE 2018

- 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 Ce Monthélie présente une robe rubis, profonde sur un nez intense aux arômes de fruits rouges, de cerise et de cassis. On retrouve une bouche ample et fraîche aux notes de cerise et de noix pour une finale élégante aux tanins soyeux.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

