



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE ROUGE

2022

- 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 La robe présente un rubis net. Le nez révèle la cerise noire, la réglisse et la muscade. La bouche développe une texture ronde avec des tanins soyeux. L'ensemble évolue sur des notes de sous-bois.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

