Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Monthélie Rouge
2024

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Monthélie
- **Appellation** 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, chauffe 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°