



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE BLANC

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Monthélie
- VILLAGE Monthélie
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée 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 le village lui-même et Pommard. « Monthélie » est dérivé du latin Monticulus « colline, petite montagne ».

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Nez d'amande fraîche et de feuillage. Bon moelleux et une grande finesse en bouche. A boire dans les 6/7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

