



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTHÉLIE ROUGE 2019

- 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 Notre Monthélie 2019 présente une robe profonde d'un rubis foncé. Son nez dévoile des notes de framboise, de mûre et de sous-bois. Sa bouche ample et ronde aux tanins soyeux, offre des arômes de cerise et de réglisse, le tout s'exprimant avec une longueur remarquable.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

