Monthélie Rouge, Louis Latour



Les vignes sont situées en coteaux entre Volnay et Auxey-Duresses, à l'Ouest de Meursault, Monthélie ne fait que 120 ha et est un peu caché. Le vignoble demeure ainsi l'un des secrets les mieux gardés de la Côte de Beaune. Celui de Louis Latour séduit par son équilibre entre la finesse aromatique, avec une fraîcheur élégante qui fait tout le charme de l'appellation.

Origine: Le vignoble couvre environ 98 hectares sur un vaste bassin situé derrière Volnay et Pommard. Les vignes âgées d'environ 30 ans s'enracinent dans des sols argilo-calcaires du Bathonien, une formation géologique jurassique réputée pour apporter finesse, fraîcheur et précision aux Pinot Noir de Bourgogne. La situation géographique de Monthélie, entre l'élégance de Volnay et la structure de Pommard, explique pourquoi ses vins sont souvent appréciés pour leur remarquable équilibre entre délicatesse et caractère.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés traditionnellement en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage se poursuit durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 10 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin de préserver l'expression du fruit et l'identité du terroir.

Dégustation: La robe rubis brillante annonce un vin délicat et expressif. Le nez dévoile toute la finesse du Pinot Noir avec un bouquet charmeur de fruits rouges, tandis que la bouche offre fraîcheur, légèreté et élégance. Dans les millésimes les plus concentrés, de subtiles notes de violette viennent enrichir la longue finale.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec un coq au vin, une fondue bourguignonne ou des grillades de bœuf. Son style souple et raffiné accompagne également très bien un magret de canard rosé, un filet mignon de porc ou un plateau de fromages affinés.