Bourgogne Chardonnay, Louis Latour



Deze Bourgogne Chardonnay van Louis Latour brengt een van de meest emblematische druivenrassen van Bourgogne perfect tot uiting. Chardonnay vindt zijn oorsprong in Bourgogne en ontleent zijn naam aan het dorp Chardonnay in de Mâconnais, waar het zijn meest verfijnde expressie ontwikkelt met een combinatie van aromatische rijkdom, frisheid en elegantie.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op bodems van klei en leem. Hoewel Louis Latour deze bodemstructuur benadrukt, maakt ze deel uit van het bredere Bourgondische landschap van kalk- en mergelgronden waarop Chardonnay wereldwijd zijn reputatie heeft opgebouwd. De combinatie van gematigde vruchtbaarheid, gunstige ligging en een gematigd klimaat zorgt voor een perfecte balans tussen rijp fruit en frisheid. Chardonnay wordt in Bourgogne vaak omschreven als de "ultieme vertaler van terroir", omdat hij de kleinste verschillen tussen bodems en wijngaarden bijzonder nauwkeurig weerspiegelt.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst op wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud. Na een traditionele vergisting in temperatuurgecontroleerde inox tanks volgt een volledige malolactische omzetting die voor extra rondheid zorgt. Vervolgens rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden op inox om het fruitige karakter, de frisheid en de zuivere expressie van Chardonnay te bewaren.

Degustatie: De lichtgouden kleur verraadt een expressieve en karaktervolle wijn. In de neus domineren aroma's van wit en geel fruit, ondersteund door een mooie frisheid. De smaak is rond en evenwichtig met veel aromatische diepgang en een lange, elegante afdronk die typisch is voor een klassieke Bourgogne Chardonnay.

Bewaarpotentieel: 2 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, bij Noordzeegarnalen, gegrilde kabeljauw, ambachtelijke kaaskroketten of tong meunière. Dankzij zijn natuurlijke rijkdom combineert hij ook uitstekend met gevogelte in roomsaus of jonge Comté.