Chambolle-Musigny, Louis Latour



Deze Chambolle-Musigny van Louis Latour belichaamt een van de meest elegante expressies van Pinot Noir uit Bourgogne. De appellatie staat bekend om haar verfijning en dankt haar karakter aan Jurassicische kalksteenbodems die wijnen voortbrengen met een zijdezachte textuur en een subtiel floraal bouquet. Hoewel de appellatie slechts ongeveer 180 hectare beslaat, herbergt zij twee legendarische Grands Crus, Musigny en Bonnes-Mares, evenals de beroemde Premier Cru Les Amoureuses.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op oostelijk georiënteerde kalk- en kleihellingen tussen 250 en 300 meter hoogte. Dankzij natuurlijke scheuren in de Jurassicische kalksteen kunnen de wortels diep doordringen, terwijl grind en puinlagen voor een uitstekende drainage zorgen. Dit terroir geeft de wijn zijn bekende elegantie en verfijning. Chambolle-Musigny telt maar liefst 24 Premier Cru-klimaten, uitzonderlijk veel voor een dorp van deze omvang.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Vervolgens rijpt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 20% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour. Deze rijping voegt complexiteit toe zonder het fruit te overheersen.

Degustatie: De heldere robijnrode kleur verraadt een wijn van grote finesse. In de neus domineren viooltjes, frambozen en aardbeien, terwijl de smaak zich onderscheidt door zijn zijdezachte structuur, verfijnd rood fruit en elegante afdronk met fluweelzachte tannines.

Bewaarpotentieel: 5 - 7 ans

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Heerlijk bij Bressekip, langzaam geroosterd lamsvlees of kalfsfilet met boschampignons. Dankzij zijn elegante aroma's past hij eveneens perfect bij Reblochon, Brillat-Savarin of romige Brie de Meaux.