Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chatelots", Louis Latour



Les Chatelots is een Premier Cru in het hart van het dorp Chambolle, tussen de Grands Crus Les Musigny in het zuiden en Les Bonnes Mares in het noorden. Het climat Les Chatelots wordt vermeld in archieven van de abdij van Cîteaux; het zou gaan om een schenking in 1385 door een wijnminnende pastoor. Hoe dan ook, de kalkrijke bodems geven deze wijn een bijzonder verfijnde en luchtige smaak, die trouw blijft aan de legendarische elegantie van Chambolle-Musigny, en dat proef je.

Oorsprong: De gemiddeld 35 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems in het hart van Chambolle-Musigny. Scheuren in de Jurassicische kalksteen laten de wortels diep doordringen, terwijl de natuurlijke drainage zorgt voor verfijnde en elegante wijnen. Chambolle-Musigny wordt vaak omschreven als de meest verfijnde appellatie van de Côte de Nuits, met wijnen die bekendstaan om hun "zijdezachte" textuur.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Daarna rijpt de wijn 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 40% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour. Deze rijping geeft extra diepgang en bewaarpotentieel zonder het fruit te overheersen.

Degustatie: De diepe granaatrode kleur verraadt een geconcentreerde wijn. In de neus komen aroma's van kruidig fruit, leder en cederhout naar voren. De smaak combineert rijpe tannines met een volle structuur en elegante toetsen van kersen die lang blijven nazinderen.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Perfect bij eendenparmentier met truffel, geroosterde kapoen of wildgerechten zoals everzwijn met veenbessen. Zijn aromatische rijkdom past eveneens uitstekend bij Brillat-Savarin, truffelbrie of Bressekip met bospaddenstoelensaus.