Monthélie Rouge, Louis Latour



De wijngaarden liggen op de hellingen tussen Volnay en Auxey-Duresses, ten westen van Meursault. Monthélie beslaat slechts 120 ha en ligt enigszins verscholen. De wijngaard blijft daarmee een van de best bewaarde geheimen van de Côte de Beaune. Die van Louis Latour weet te bekoren door zijn evenwicht tussen aromatische finesse en een elegante frisheid, die de charme van de appellatie zo kenmerkend maakt.

Oorsprong: De wijngaard beslaat ongeveer 98 hectare in een natuurlijke kom achter Volnay en Pommard. De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems uit het Bathonien, een Jurassicische geologische formatie die bekendstaat om haar verfijnde invloed op Pinot Noir. Door zijn ligging tussen het elegante Volnay en het krachtigere Pommard biedt Monthélie vaak een bijzonder evenwicht tussen finesse en structuur.

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 10% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De heldere robijnrode kleur verraadt een verfijnde en expressieve wijn. In de neus komen aantrekkelijke aroma's van rood fruit naar voren, terwijl de smaak fris, licht en elegant blijft. In rijkere jaargangen verschijnen bovendien verfijnde toetsen van viooltjes in de lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij coq au vin, Bourgondische fondue of gegrild rundvlees. Dankzij zijn verfijnde karakter combineert hij ook uitstekend met rosé gebakken eendenborst, varkenshaasje of een selectie gerijpte kazen.