

Meursault, Louis Latour



Meursault behoort tot de beroemdste Chardonnay-appellaties van Bourgogne dankzij zijn rijke, volle en relatief vroeg toegankelijke stijl. Met deze cuvée brengt Louis Latour een klassieke interpretatie van deze prestigieuze appellatie, afkomstig van kalk- en mergelrijke hellingen in het hart van de Côte de Beaune. De naam Meursault zou afkomstig zijn van « Marsault », een vroeger veelvoorkomende wilgensoort die bekend stond om haar sterke hout en tanninerijke schors.

Oorsprong: Ten zuiden van Volnay en Pommard ligt Meursault, de grootste gemeente voor witte wijn in het zuiden van de Côte-d'Or. De gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken profiteren van een ideale zuidoostelijke ligging en van kalk-, mergel- en steenrijke bodems die Chardonnay kracht én finesse geven. Meursault staat bekend om wijnen die vaak vroeger drinkbaar zijn dan sommige witte wijnen uit Puligny-Montrachet of Chassagne-Montrachet, zonder aan complexiteit in te boeten.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en rechtstreeks vergist op Franse eiken vaten volgens de Bourgondische traditie. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 8 tot 10 maanden op Franse eikenhouten vaten, waarvan 15% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De licht gouden kleur verraadt een rijke en verfijnde Chardonnay. In de neus ontwikkelen zich aroma's van exotisch fruit en vanille, die in de mond worden aangevuld met subtiele honingtoetsen. De wijn is vol, krachtig en mooi in balans met een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 ans

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Uitstekend bij gegrilde zeebaars, klassieke blanquette van kalfsvlees of kreeft met beurre blanc. Dankzij zijn rijke aroma's combineert hij ook prachtig met sint-jakobsvruchten, avocadobereidingen of gerijpte Beaufort-kaas.