

## Puligny-Montrachet, Louis Latour

---



*Puligny-Montrachet is de bakermat van enkele van de meest prestigieuze Chardonnay-wijnen ter wereld, waaronder Montrachet, Chevalier-Montrachet en Bâtard-Montrachet. Met deze cuvée brengt Louis Latour de kenmerkende mineraliteit en verfijning van deze legendarische appellatie perfect tot uiting. De naam van het dorp zou afkomstig zijn van Pulinacus, een oud Gallo-Romeins legerkamp. De toevoeging Montrachet kwam later om de uitzonderlijke reputatie van de lokale wijngaarden te benadrukken.*

**Oorsprong:** De appellatie beslaat ongeveer 216 hectare tussen Meursault en Chassagne-Montrachet. De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalkrijke bodems met veel steenpuin, wat zorgt voor een uitstekende drainage en de uitgesproken mineraliteit die zo typerend is voor Puligny-Montrachet. Bourgogne-liefhebbers herkennen Puligny-Montrachet vaak aan zijn strakkere en meer minerale stijl dan Meursault, en aan zijn grotere precisie ten opzichte van Chassagne-Montrachet.

**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 lichtgouden kleur verraadt een verfijnde Chardonnay. In de neus ontwikkelen zich aroma's van amandel, meidoorn, varens en witte perzik, terwijl de smaak wordt gekenmerkt door zijn zuiverheid, mineraliteit en lange elegante afdronk.

**Bewaarpotentieel:** 3 - 5 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 12-14 °C

**Combinatie gerechten:** Perfect bij provençaalse dorade, gebakken sint-jakobsvruchten of eieren in wittewijnsaus. Dankzij zijn elegantie combineert hij ook prachtig met kalfspaupiettes, geroosterde tarbot of gerijpte Chaource.