Corton Grand Cru, Domaine Latour



Uitzonderlijk! De wijn uit Corton, het historische domein van de familie Latour, is zo prestigieus dat Aloxe in 1862 bij decreet van Napoleon III werd omgedoopt tot Aloxe-Corton. Het huis Latour bezit daar het grootste deel van de Corton Grand Cru, de enige rode grand cru van de Côte de Beaune. Zij beheersen dit terroir al jarenlang op een vakkundige en perfecte manier. Deze cru is echter verdeeld over verschillende percelen, die hier zijn samengebracht onder de naam Corton du Domaine.

Oorsprong: De gemiddeld 40 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en mergelbodems op de beroemde Corton-heuvel. De zuidoostelijke ligging zorgt voor een optimale rijping van Pinot Noir en behoudt tegelijk frisheid en evenwicht. De wijn is samengesteld uit verschillende Grand Cru-terroirs, wat extra complexiteit en consistentie oplevert. In tegenstelling tot veel andere Grands Crus is deze cuvée afkomstig van meerdere climats op de Corton-heuvel, waardoor een bijzonder complete expressie van het terroir ontstaat.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Door een strenge snoei worden de opbrengsten beperkt en de rijpheid van de druiven verhoogd. Daarna rijpt de wijn 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 15% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De heldere robijnrode kleur verraadt een Pinot Noir van hoog niveau. Aroma's van zwart fruit en rijpe kersen domineren de neus, terwijl de smaak harmonieus, vol en soepel blijft. De lange afdronk onderstreept de klasse van deze Grand Cru.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij boeuf bourguignon, everzwijnstoofpot of gerijpte côte à l'os. Dankzij zijn aromatische diepgang combineert hij ook uitstekend met Soumaintrain, Époisses of oude Comté.