Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Louis Latour



Op de hoger gelegen hellingen boven de Côte de Beaune ontwikkelen de Hautes-Côtes een frissere en meer verfijnde interpretatie van Pinot Noir. Deze cuvée van Louis Latour weerspiegelt perfect het karakter van deze relatief jonge appellatie, die sinds 1961 erkend is en bekendstaat om haar fruitige en toegankelijke stijl. De appellatie werd officieel erkend in 1961, relatief laat naar Bourgondische normen, ondanks de eeuwenoude wijnbouwtraditie van de streek.

Oorsprong: De gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems verspreid over de hoger gelegen delen van de Côte de Beaune en de Hautes-Côtes. De grotere hoogte zorgt voor koelere nachten, wat de frisheid en aromatische expressie van Pinot Noir bevordert. De appellatie strekt zich uit over 29 gemeenten in twee departementen, wat zorgt voor een grote diversiteit aan terroirs binnen dezelfde benaming.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Vervolgens rijpt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden in inox tanks en Franse eikenhouten vaten van de kuiperij Louis Latour, wat zorgt voor een mooie balans tussen fruit en complexiteit.

Degustatie: De intense robijnrode kleur verraadt een expressieve en fruitige wijn. In de neus domineren aroma's van cassis en zoethout, terwijl de smaak mooi in balans blijft met rijp fruit, elegante tannines en een frisse afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild varkensvlees, rundsspiesjes, een landelijke terrine of een plank met fijne vleeswaren. Dankzij zijn frisse karakter combineert hij ook uitstekend met gerijpte kazen of halfgerijpte Cantal.