Gevrey-Chambertin, Louis Latour



Gevrey-Chambertin behoort tot de meest iconische dorpen van de Côte de Nuits en staat bekend om zijn krachtige en gestructureerde Pinot Noir-wijnen. Met deze cuvée brengt Louis Latour een klassieke interpretatie van deze prestigieuze appellatie, waar kracht en elegantie hand in hand gaan. In 1847 was Gevrey het eerste dorp in de Côte-d'Or dat de naam van een van zijn Grands Crus mocht toevoegen aan de gemeentenaam, waardoor Gevrey-Chambertin ontstond.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op ondiepe roodbruine bodems van klei, kalksteen en stenen, op slechts tien kilometer van Dijon. Deze geologische samenstelling geeft de wijn zijn structuur, kracht en uitstekende bewaarpotentieel. Binnen één enkele gemeente zijn alle niveaus van de Bourgondische hiërarchie vertegenwoordigd: Village, Premier Cru en Grand Cru.

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 uit de eigen kuiperij van Louis Latour, waarvan 20% nieuw hout.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur verraadt een geconcentreerde en elegante wijn. In de neus ontwikkelen zich aroma's van rijpe kersen, moka en nootmuskaat, terwijl de smaak vol en krachtig blijft met toetsen van bosgrond, rood fruit en zachte tannines in de afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Perfect bij hazenstoofpot, hertenfilet Grand Veneur of gerijpte côte à l'os. Dankzij zijn krachtige structuur combineert hij eveneens uitstekend met Époisses en andere karaktervolle kazen.