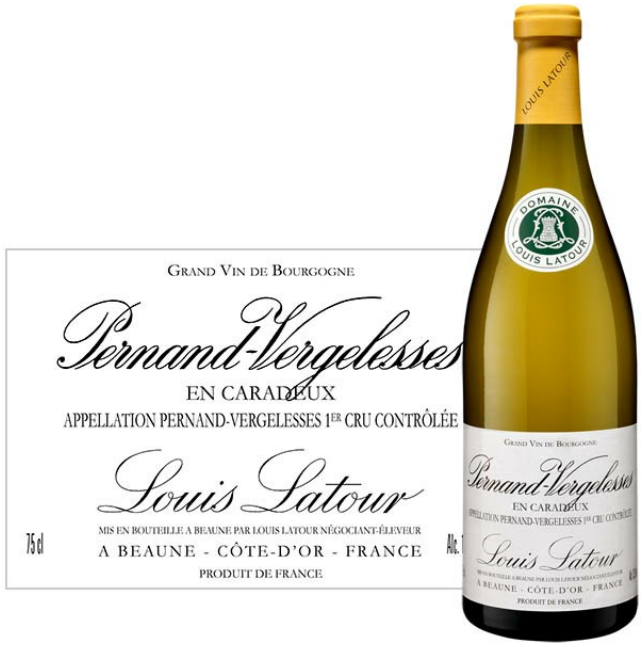
Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux", Louis Latour



Met zicht op de legendarische Corton-heuvel behoort En Caradeux tot de meest gewaardeerde terroirs van Pernand-Vergelesses. In deze interpretatie van Louis Latour komen mineraliteit, verfijning en aromatische diepgang prachtig samen. De wijngaard ligt op slechts drie kilometer van Aloxe-Corton en kijkt rechtstreeks uit op de beroemde Grand Cru-heuvel van Corton.

Oorsprong: De gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken groeien halverwege de helling op kalk- en kleibodems met veel stenen. De ondergrond van mergel en vuursteenhoudende kalksteen geeft de wijn zijn typische mineraliteit, terwijl de oostelijke ligging zorgt voor een evenwichtige rijping van de druiven. Vuursteenhoudende kalksteen komt relatief weinig voor in de Côte de Beaune en draagt bij aan het uitgesproken minerale karakter van deze Premier Cru.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en rechtstreeks vergist op Franse eiken vaten volgens de Bourgondische traditie. Daarna volgt een volledige malolactische omzetting en een rijping van 8 tot 10 maanden op eikenhout, waarvan 25% nieuw hout afkomstig is uit de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De heldere lichtgele kleur verraadt een verfijnde Chardonnay. In de neus domineren aroma's van kamperfoelie, vanille en brioche. De smaak is vol en rond, met toetsen van verse amandel en een lange minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 5 - 7 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde kreeft, gebakken sint-jakobsvruchten of geroosterde tarbot. Dankzij zijn finesse combineert hij ook uitstekend met schaaldieren en verfijnde visgerechten.